الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة جيلالي اليابس - سيدي بلعباس
كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية
قسم العلوم الإنسانية



النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من القرن السادس الهجري إلى القرن التاسع الهجري(12م-15م)

أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه (ل.م.د) في التاريخ الإسلامي الوسيط

إعداد الطالب:
رشيـد عبـاس

إشراف الأستاذ:
د. عبد الرحمن بالأعرج

أعضاء لجنة المناقشة

أ.د. خالد بلعربي	أستاذ	جامعة سيدي بلعباس	رئيســـــا
د. عبد الرحمن بالأعرج	أستاذ	جامعة تلمسان	مشرفا ومقررا
أ.د. سعدي شخوم	أستاذ	جامعة سيدي بلعباس	عضوا مناقشا
أ.د.محمد بوشنافي	أستاذ	جامعة سيدي بلعباس	عضوا مناقشا
د.قاسمي بختاوي	أستاذ محاضر-أ-	جامعة سيدي بلعباس	عضوا مناقشا
د. مصطفى علوي	أستاذ محاضر-أ-	جامعة بشار	عضوا مناقشا

السنة الجامعية: 2020-2021

الإهـــــــــــــداء

إلــــــــــى:

روح والدي الطاهرة – رحمة الله عليه –

وإلى الوالدة العزيزة التي تجشمت معي عناء هذا العمل والتي لا زالت وستبقى إن شاء الله تغمرني بحناها وعطفها الفياض فيا رب احفظها لي.

وإلى روح خالتي الغالية وولدها وأخينا الحبيب – رحمة الله عليهما –

وإلى كل أفراد عائلتي الكريمة، وإلى الأستاذ عبد القادر مغاشو.

أهدي هذا العمل المتواضع.

شكــــــــر

إن هذا العمل ما هو إلا ثمرة تكاثف جملة من الجهود، أذكر منها الجهود التي بذلها الأساتذة الأفاضل الأستاذ الدكتور خالد بلعربي والدكتور عبد الرحمن بالأعرج والدكتور عبد اللطيف ماحي، فلهم مني جزيل الشكر والامتنان، وأسمى معاني التقدير والاحترام، كما لا يفوتني أن أشكر اللجنة الموقرة التي أبت إلا أن تناقش وتقيم هذا العمل المتواضع.

وشكري الخالص الموصول لمـــــــن ساهم في إنجاز هذا العمل.


مقدمة

مقدمــة

منذ أن خلق الله عز وجل الإنسان وأعطاه القدرة على السعي والانتشار، وهو يعمل بدأب للحصول على الغذاء الذي يتمكن به من العيش والديمومة والإبقاء على ذاته، مما جعل السعي نحو إشباع رغبات الجسم وتلبية احتياجاته من الطعام أمرا فطريا وغريزيا، فالتغدية مقوم من المقومات التي تضمن بقاء الإنسان على قيد الحياة، قال جل من قائل: ﴿ **هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ ذَلُولاً فَامْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِنْ رِزْقِهِ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ**﴾[1]، وقوله عز وجل: ﴿ **يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ** ﴾[2].

يعد الغذاء والتغذية أهم شواغل البشر في حياتهم منذ الخليقة لارتباطها اليومي بصحة الإنسان وإنتاجيته وذكائه ومرضه وعقيدته، وهما جزء مهم بل رئيس من تراثه الحضاري والديني، فمنذ أن سكن الإنسان هذه الأرض وهو يسعى بشكل دائم إلى تأمين احتياجاته من الغذاء، حتى أصبح توفر الغذاء شرطا لازما للاستقرار والاستيطان، وقد اهتم الإنسان بالغذاء في المغرب الإسلامي خلال العصر الوسيط، لأن عليه كانت تقوم حياته، فطوّر قدرا كبيرا من الأنظمة المعقدة والعادات للحصول على الغذاء وتحضيره وتوزيعه واستهلاكه.

وقد احتل الغذاء مكانة هامة في حياة ساكنة المغرب الإسلامي، نظرا للعناصر المتعددة التي كانت تتحكم في التغدية منها ما يتصل بالاقتصاد، ومنها ما يتصل بالثقافة، ومنها ما يتصل حتى بالذهنيات، وعليه التقت الرغبة الشخصية واقتراحات الأستاذ المشرف الدكتور عبد الرحمن بالأعرج، وتشجيعا منه على الخوض في مجال الدراسات الاقتصادية والاجتماعية تم اختيار الموضوع الموسوم: بـ"**النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من القرن السادس الهجري إلى القرن التاسع الهجري (12-15م)**".

نطمح من خلال هذا العمل إلى اقتحام موضوع ظل إلى فترة قريبة حسب رأيي ومن خلال ما اطلعت عليه من أبحاث ودراسات العودة به للواجهة، وكذلك الرغبة في الخروج عن الإطار الذي انحصرت فيه أغلب الدراسات الحديثة، والتي انصبت على الجانب السياسي أو الفكري. أما النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي وتعقيداته المختلفة وتنوعه، فلم أصادف له أي دراسة مستقلة في حدود علمنا، عدا البحث الجماعي الذي

---

[1] - سورة الملك، الآية رقم: 15.

[2] - سورة البقرة، الآية رقم: 168.

أنجز من قبل الدكتور عبد الغني أبي العزم والدكتور محمد فتحه والدكتور حسين فقادي، والمـــــــوسوم بـ "**الأطعمة والأشربة في تاريخ المغاربة**"، وهي مجموعة من المواضيع المختلفة خصصت للنشر في "مجلة أمل" العدد 16 سنة 1999م، وقد تضمنت أبحاثا حول الغذاء عند المغاربة منذ العصر الوسيط إلى الفترة المعاصرة، وما صاحبها من تحولات غذائية والكشف عن الأصيل والطارئ منها والحلال والحرام منها وغيرها من المواضيع ذات الصلة. ثم بعد ذلك بحث جماعي آخر من إنجاز عدد من الباحثين نذكر منهم الدكتور محمد أوبهلي، الدكتورة فرجيني بريفوست، الذي حمل عنوان "**الأطعمة والأشربة**" وتم نشره في "مجلة آفاق المغاربية" العدد 55، من سنة 2006م، التي تصدر عن جامعة تولوز الفرنسية، فقد خصص لتقاليد المائدة في المنطقة المغاربية وفي حوض البحر المتوسط الغربي بشكل عام بما فيها منطقة الأندلس من العصر الوسيط إلى عصرنا الحالي، وكذلك البحث الذي أنجزه الدكتور إبراهيم القادري بوتشيش تحت عنوان "**ثقافة الطعام وتنوع خطاباتها في زمن المجاعات: المغرب والأندلس من القرن 6 حتى القرن 8هـ/12-14م نموذجا**" وهو عبارة عن مقال نشر له في مجلة عصور الجديدة العدد8/7 خريف- شتاء، خلال السنة 2012م/2013م، حاول فيه دراسة الأغدية البديلة زمن الأوبئة والمجاعات في منطقة بلاد المغرب الأقصى والأندلس، ونشير أيضا لمقال الدكتور سعيد بنحمادة بعنوان "**الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط مدخل لدراسة العوائد والقيم**". المنشور بمجلة شرفات، ع: 77، دار النشر الزمان، أكتوبر 2016م، وقد أشار في المقال لنظم الغذاء السائدة بمنطقة الأندلس والمغرب الأقصى بالخصوص، وهو المجال الجغرافي لهذه الدراسة، مع محاولته نسب بعض الأطعمة بتلك المناطق، وما يأخذ على هذه الدراسة استعمال بعض المصطلحات التي لا تتناسب وطبيعة الزمان والمكان الذي عالجته الدراسة. وكذلك دراسة محمـــد حبيدة والموسومة بـــ " **المغرب النباتي: القرون 15-18 التاريخ والبيولوجيا**" منشورات ملتقى الطرق، الدار البيضاء- المغرب 2018م، والذي يندرج ضمن الأنثروبولوجيا التاريخية، تعرض فيه إلى الأطعمة اليومية التي عرفها المغرب قبل الاستدمار اعتمادا بالأساس على ماتجود به الأرض، وعلى الرغم من هذا المجهود الأكاديمي إلا أن الباحث لم يتطرق إلا إلى الأغدية التي عرفها المغرب في القرن الخامس عشر، والتي جادت بها المصادر التاريخية. أما دراسة الدكتورة سهام الدبّابي الميساوي والموسومة بـــ "**مائدة إفريقية دراسة في ألوان الطعام**" والذي طبع بمطبعة المغرب للنشر في تونس سنة 2017م، فقد حاولت فيها الباحثة إلقاء نظرة على ألوان الطعام في منطقة إفريقية.

إن عدم التطرق لمثل هذه المواضيع يجعل فهمنا لماضينا ناقصا ومبتورا، كما يساعد هذا النوع من الموضوعات على تصحيح بعض المفاهيم وسد بعض الثغرات، وفي هذا الإطار تنبثق أهمية هذه الدراسة، كما أن غياب دراسات متخصصة ومعمقة كان عاملا مشجعا لنا لإثارة الانتباه إلى هذا النوع من الدراسات.

تتمحور الإشكالية التي يطرحها الموضوع في معرفة واقع النظام الغذائي السائد في المغرب الإسلامي من القرن السادس الهجري إلى القرن التاسع الهجري (12-15م)، وذلك عند الفئات المختلفة لمجتمع المغرب الإسلامي في العصر الوسيط في ظل تمايزاته واختلافاته، ثم طبيعة هذا النظام الغذائي في ظل الأوبئة والمجاعات.

- إذا كان الحديث عن الوفرة الغذائية هو التناول الجغرافي والاقتصادي لبلاد المغرب الإسلامي، فما هو حال هذه البلاد زمن فترة الدراسة؟ هل كانت هذه البلاد تتوفر على الإمكانات من تنوع في الموارد الطبيعية خاصة الماء والأراضي الزراعية، وما ينتج عنهما من وفرة في الغذاء وسهولة تحصيله؟

- إذا كانت مجتمعات بلاد المغرب الإسلامي متنوعة بتنوع فئات ساكنتها، وما ينتج عن هذا من تنوع في نظمها الغذائية؛ ومنه كيف كانت حال أو طبيعة تلك النظم الغذائية عند فئات المجتمع المختلفة؟ وبصورة أوضح، ماهو النظام الغذائي للطبقة الحاكمة وموظفي الدولة والعلماء والزهاد والطلبة والمرتحلين وعامة الناس وفقرائهم وكذا المساجين والأسرى وأهل الذمة؟

- وإذا كان لزاما أن يترتب عن تبدل الأحوال وقلة الطعام زمن الأوبئة والمجاعات تبدلٌ في النظم الغذائية السائدة وتصرفات الناس حيال ذلك وعليه، ما طبيعة النظام الغذائي زمن الأوبئة والمجاعات وموقف الشرع منها؟.

إن اختيارنا لموضوع النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من القرن السادس الهجري إلى القرن التاسع الهجري (12-15م)،كإطار تاريخي للبحث تقف وراءه جملة من الاعتبارات ومنها:

- الميل الشخصي لمثل هذه المواضيع التي تؤرخ للتاريخ الاجتماعي للمغرب الإسلامي.

- الاطّلاع على النظم الغذائية التي كانت سائدة في بلاد المغرب الإسلامي، والرغبة في معرفة مدى التطور الفني للمطبخ والأذواق لدى طبقات مجتمع المغرب الإسلامي.

- حب التطلع لنمط النظم الغذائية المرتبطة بعاداتنا وتقاليدنا ومعرفة مدى تأثر المجتمع بها ورساختها في حياتنا اليومية.

- أهمية الموضوع ورغبتي في كتابة التاريخ الاجتماعي للمغرب الإسلامي بطريقة علمية، تسعى لاستكشاف سراديبه وسبر غوره وتتبع منحنياته.

وانسجاما مع طبيعة الموضوع والمناهج المعتمدة، فقد تم تقسيم الموضوع إلى: **مقدمة** و**أربعة فصول** و**خاتمة**.

الفصل التمهيدي:

عالجنا من خلاله الإطار الجغرافي والمفاهيم الأساسة، وذلك بالوقوف على المجال الجغرافي لبلاد المغرب الإسلامي وتحديد وضبط تداخلات الحدود من خلال عرض آراء لمختلف جغرافيي حقبة الدراسة، ثم حاولنا إبراز أهم مفاهيم الموضوع وشرحها خاصة مصطلح النظم الغذائية الذي يعد جوهر الدراسة من خلال المعاني والمقاصد الذي يدل عليها لفهم صحيح وكلي للموضوع، ثم شرح بعض المفاهيم الأخرى والمصطلحات التي يمكن مصادفتها في متن الموضوع حتى لا تكون حائلا للفهم أو تأويلات خاطئة.

الفصل الأول:

وقد خصصناه لمعالجة قضية الوفرة الغذائية بالمغرب الإسلامي من خلال الإمكانات والتنوع الغذائي والموارد الطبيعية لتحصيل الغذاء وتوفره بالمنطقة، وهذا كله من خلال جودة الأراضي الزراعية وتنوعها وتوزيعها الجغرافي؛ لأن الأراضي الزراعية شكلت الحاضنة الأولى والمنشأ الطبيعي للوفرة الغذائية وتنوعها، وركزنا أيضا على وفرة المياه كعنصر مهم في إنتاج الغذاء ووفرته، مع إبراز أهم مصادر المياه وتنوعها، ثم بيَّنا قيمة ومدى ارتباط الأراضي الزراعية ووفرة المياه على تنوع المنتوجات الزراعية المختلفة، ووفرتها عبر ربوع بلاد المغرب الإسلامي، إلى جانب الثروة الحيوانية وإمكانات كل منطقة وما تجود به من ثراء حيواني أو إنتاج زراعي يعكس التنوع في النظم الغذائية. ثم أظهرنا قيمة الثروة السمكية وامتلاك بلاد المغرب الإسلامي العوامل المساعدة التي أسهمت في توفير هذا النوع المهم من الغذاء، من خلال رصد نشاط الصيد، وملاحظات الجغرافيين وهو ما يؤكد تنوع التغذية السمكية بالمناطق الساحلية على الخصوص.

الفصل الثاني:

في هذا الفصل حاولنا التعرف على مختلف النظم الغذائية السائدة في بلاد المغرب الإسلامي وهذا بتتبع مختلف الفئات، وأهمها الفئات الرسمية وموظفي الدولة والجيش التي تعد الفئة الحاكمة والمسيطرة على مقدرات البلاد، وعليه تطرقت إلى مختلف النظم الغذائية لهذه الفئات من خلال المقاربات والأحداث المحيطة بها والعادات والاحتفالات والتفرد في موائدهم، التي تكشف بعضا من تلك النظم الغذائية المتنوعة، أو من خلال أساليب ونظم الغذاء للجيوش في المنطقة والتي تخضع لظروفها.

ثم حاولنا الكشف عن النظام الغذائي للعلماء والزهاد وفيه تتبعنا أحوالهم وتجليات الغذاء لديهم وتحصيله من خلال ممارستهم للحياة اليومية، وكشف التنوع الغذائي الحاصل لديهم مما يسمح لنا بالتعرف على النظم الغذائية التي اعتمدوها، ومدى تكوينها البسيط. ورصدنا خلال هذا الفصل كذلك النظم الغذائية للطلبة والمرتحلين باعتبارهم من أهم فئات المجتمع، لذا حاولنا الكشف عن هذا الجانب

المهم من حياتهم اليومية أو ضمن ترحالهم، أما النظام الغذائي للعامة والفقراء فيعد من النظم الغذائية الأكثر انتشارا في بلاد المغرب الإسلامي، وهذا بحكم السواد الأعظم للسكان الذي يتألف من الفقراء والعامة. فمن خلال المستوى المعيش لهذه الفئة ومختلف الأطعمة والأغذية البسيطة والمركبة التي دأبت التغذي عليها، يمكن تحديد بعض النظم الغذائية لديها.

ثم سلطنا الضوء على النظام الغذائي للمساجين والأسرى، مع العلم أن الموضوع يلفه الغموض بسبب ندرة المعلومات عنه في المصادر المختلفة، وحاولنا قدر المستطاع إستقراء المادة المصدرية في هذا الجانب لتعرف أكثر على واقع النظم الغذائية التي اعتُمدت لهذه الفئة، ثم تطرقنا للكشف عن جوانب من النظام الغذائي لأحد مكونات المجتمع في بلاد المغرب الإسلامي وهم أهل الذمة، فهذه الفئة مسكوت عنها في المصادر المختلفة خاصة في جانبها الاجتماعي، ومع ذلك حاولنا الكشف عن بعض نظم الغذاء لهذه الطائفة بما توفر لنا من معلومات مختلفة.

الفصل الثالث:

تناولنا من خلاله النظام الغذائي زمن الأوبئة والمجاعات وموقف الشرع من ذلك وأحكامه على النظم الغذائية البديلة أثناء تبدل الأحوال خاصة زمن الأوبئة والمجاعات وقلة الطعام وندرته، وتصرف السكان حيال تلك الأوضاع، ومجابهة الجوع بواسطة نظم غذائية بديلة اعتمادا على ما توفر لديهم من أغذية بديلة على شاكلة النباتات والثمار البرية أو الأغذية المذمومة والشاذة، وأهمية التغذية السمكية في مثل هذه الظروف القاسية، ودور الأطباء في وضع نظم غذائية استشفائية زمن الأوبئة، وأخيرا موقف كل من الفقهاء والصوفية والمخيال الشعبي إزاء أطعمة المضطر.

ولتحقيق الهدف، قُمنا بالولوج إلى الموضوع وفق ما تقتضيه أسس الدراسة العلمية القائمة في المقام الأول على المنهج التاريخي الذي يرتكز على جمع واستقراء المادة المصدرية، وتحليل مضمونها رغم أنها مادة غير متوفرة بالصورة التي يريدها الدارس ويقتضيها البحث العلمي، واعتمدنا لتجاوز هذا النقص، على القراءة المعمقة للمادة الخبرية التاريخية من أجل الإحاطة بواقع حال التغذية وأنماط الغذاء السائد أو ندرته جراء الظروف الصعبة، واستعنا بالمنهج الاستقرائي والتحليلي لدراسة بعض المعلومات الواردة في المصادر قصد الوصول إلى نتائج مرضية. ومن المناهج الأخرى المعتمدة كان المنهج الكمي؛ وذلك لقراءة بعض الجداول وتحليل مضمونها، وهو عمل يقوم على بعض المقاربات في غياب معطيات دقيقة وشاملة.

نقد المصادر والمراجع:

بحكم مراحل هذه الدراسة والفترة الزمنية التي تدور حولها، اعتمدنا على عدد من المصادر العامة والخاصة أشارت لموضوع دراستنا من زوايا مختلفة، وأحاطت به بشكل متفاوت ومقتضب، وهذا من خلال معالجتها لمختلف المواضيع التي تكلمنا عنها، ومن جملة تلك المصادر المهمة التي استفدنا منها في عملية إخراج هذه الدراسة نذكر:

1- كتب الأحكام والنوازل:

تعد مسائل النوازل من المصادر الهامة والدفينة التي ساعدت على الدراسة لموضوع الغذاء وما يحمله من نظم مختلفة، الحافلة بعديد الإشارات الهامة حول مختلف القضايا ذات الصلة، إلا أن هذا النوع من المصادر أهمل قضية الزمان والمكان اللذين يشكلان متنفسا للقضايا التاريخية؛ فالنوازل المعروضة تخفي في طياتها قضايا الواقع المعاش خاصة تلك المتعلقة بأحكام الأطعمة والأغذية، ومن بين الكتب التي استفدنا منها:

- الدرر المكنونة في نوازل مازونة: لصاحبه الفقيـه أبي زكريا يحي بن عيسى المغيلي المازوني (تـ 883هـ/ 1478م)[1]، حيث تولى القضاء بمدينة "مازونة"، ويعد من بين أهم المصادر التي أمدتنا بمعلومات قيِّمة زمن الأوبئة والمجاعات، وما ينجر عن ذلك من مشاكل اجتماعية واقتصادية، وتعطينا فكرة عن بعض النظم الغذائية لدى السكان وعلاقتها بالأحكام الشرعية المتعلقة بها.

حوى هذا السفر نوازل مختلفة مصدرها فقهاء بلاد المغرب الإسلامي المقيمين في مختلف المناطق خاصة حواضر "تونس وبجاية ومليانة وتلمسان وفاس"، إضافة لمجموعة من فتاواه وآراءه الفقهية.

- المعيار المعرب وجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب: لصاحبه أبي العباس أحمد بن يحي الونشريسي (تـ 914هـ/1508م)[2]، وتعدّ هذه المدونة الفقهية هامة بالنسبة للبحوث الاقتصادية والاجتماعية لسكان بلاد المغرب الإسلامي، وهي من المدونات الفقهية المتأخرة؛ جمع فيها الونشريسي فتاوى الفقهاء وآراءهم الفقهية واجتهاداتهم من مختلف الحواضر كـ"القيروان، وبجاية، وتلمسان، وسبتة، وفاس، ومراكش وغيرها".

[1] - الكتاب مطبوع من تحقيق محمد الحبيب الهيلة، تعذر الحصول عليه، لكن تم الاطّلاع على المخطوط مصور من نسخة المكتبة الوطنية الجزائرية، م2، رقم: 1336، يتكون من 190 ورقة.

[2] - تحقيق محمد حاجي وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1401هـ.

يحتوى هذا المصدر المهم على مواضيع فقهية عديدة، يهمنا منها تلك النوازل المتعلقة بالنظم الغذائية السائدة في المجتمع بمختلف أطيافه بما فيها أهل الذمة؛ حيث يتعرض لمسائل فقهية أماطت اللثام عن علاقة المجتمع بالتنوع الغذائية والمتداخل والمرتبط بالظواهر الاجتماعية والاقتصادية التي لها تأثير واضح على مصادر الغذاء والطعام وتنوعه، كما تعرض لأغذية المضطر والأغذية البديلة زمن الأوبئة والمجاعات.

2- كتب المناقب:

تعدّ كتب المناقب هي الأخرى من المصادر الدفينة والمخَبِّئة للعديد من الحالات التي كانت سائدة في البلاد، فمن بين هذه المؤلفات نتف وإشارات تاريخية مهمة حول الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية والسياسية، وهذا نوع من المصادر مهم في مثل هذه الدراسات، لأنها سمحت لنا بالاطّلاع على النظم الغذائية السائدة بين الفئات المختلفة للمجتمع، وأنواع الغذاء المنتشرة والمتوفرة في الزوايا والأسواق أو التي يتم إهداؤها أو التصدق بها، كما كشفت عن تلك العلاقة المهمة بين النظم الغذائية السائدة أو البديلة والمجتمع وصلحائه زمن الأوبئة والمجاعات، ومن أهم المصادر التي استرشدنا بها:

- **التشوف إلى رجال التصوف وأخبار أبي العباس السبتي:** لصاحبه ابن الزيات التادلي (تـ627هـ/1230م)[1]، فقد ترجم لطائفة من العلماء، والزهاد، والفقهاء خاصة في مناطق المغرب الأقصى، مبرزا جانبا مهما من حياتهم الاجتماعية، وتفاصيل حياتهم التي استفدنا منها بشكل كبير في دراستنا، وفيه أقدم على إبراز أهم النظم الغذائية السائدة عند هؤلاء الصالحين وأسرهم ومن يحيطون بهم، إلى جانب دورهم الكبير في المجتمع أثناء المجاعات.

– **معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان:** من تأليف ابن الدباغ (تـ 696هـ)[2]، وأضاف إليه ابن ناجي (تـ 839هـ) إضافات تكميلية تخص نفس الموضوع، ولهذا الكتاب أهمية كبيرة من خلال التعريف بصلحاء وعلماء وفقهاء منطقة إفريقية، مبرزا سيرهم الذاتية ومناقبهم وخصالهم وكراماتهم، وغاص أحيانا في تفاصيل حياتهم اليومية، واحتكاكهم بالفئات المحرومة وعامة الناس، كاشفا جانبا مهما منها.

3- كتب التاريخ العام:

[1] – تحقيق أحمد توفيق، ط2، مطبعة النجاح الجديدة، الرباط، 1997م.

[2] – تحقيق تح: محمد ماضور، ط2، المكتبة العتيقة، تونس، 1978م.

تتميز كتب التاريخ العام بميزة الرصد الزمني للوقائع التاريخية، والعودة لهذه المصادر يسمح لنا بتتبع الأحداث زمنيا، وبتحليل الوقائع التي بين أيدينا وربطها أو إسقاطها زمنيا، وبالرغم مما تحمله من بعض الإشارات الواضحة حول موضوع دراستنا التي رصدت النظم الغذائية في القصور إلا أنها قليلة، إلى جانب ذكر أحداث المجاعات والحروب التي أثرت في النظم الغذائية لدى السكان. ومن أهم المصادر التي اعتمدناها:

– **العبر وديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر**: لصاحبه عبد الرحمن بن خلدون (تـ 808 هـ/1406م)[1]، عالج هذا الكتاب التاريخ العام للبشرية خاصة الجوانب السياسية مبرزا بعض الأزمات التي أثرت في النظم الغذائية في بلاد المغرب الإسلامي، ومما ذكر فيه؛ جملة معلومات مهمة عن أكبر حصار في تاريخ البشرية متمثلا في حصار حاضرة "تلمسان" الطويل، الذي استهدف بشكل كبير النظم الغذائية للسكان، وما نجم عنه من أزمات الجوع والتي كانت وراء ظهور نظم غذائية بديلة مذمومة.

– **الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس**: لمؤلفه ابن أبي زرع الفاسي (يعتقد أنه كان حيا سنة 729هـ/1328م)[2]، الكتاب ذو أهمية تاريخية يعبر عن أصالة مادته وتنوعها، عالج فيه حقبة زمنية تمتد لخمسة قرون من تاريخ الغرب الإسلامي عامة والمغرب الأقصى خاصة، مبرزا الأحداث السياسية التي لم يقتصر عليها، بل أبرز الأحوال الاقتصادية والاجتماعية فتحدث عن الرخاء والغلاء؛ وانتشار الأوبئة والمجاعات وغيرها من الظواهر الطبيعية، وهذه المسائل التي ذكرها كانت موضع اهتمام، ساهمت في إثراء موضوع الدراسة من حيث المجال الجغرافي، والزمني وانعكاساتها على النظم الغذائية في تلك المناطق.

– **البيان المغرب في اختصار أخبار ملوك الأندلس والمغرب**: لمؤلفه ابن عذاري المراكشي (المتوفى ما بعد 712هـ/1311م)[3]. وقد اعتمدت على ما ذكر في المجلد الثالث الذي خص بشكل تفصيلي بأخبار دولة الموحدين في الحقبة الزمنية التي تتلاءم مع موضوع الدراسة، وقد حوى هذا الكتاب الأحداث السياسية والاقتصادية والاجتماعية في المنطقة،كما اهتم بأخبار الرخاء والغلاء والمجاعات؛ وهي أخبار سمحت لنا بتتبع أحوال الأطعمة والأغذية ضمن تلك الأحداث.

[1] – تحقيق سهيل زكار، دار الفكر، بيروت، 1421هـ.

[2] – دار المنصور لطباعة والوراقة، الرباط، 1972م.

[3] – تحقيق بشار عواد معروف وآخرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، تونس، 1434هـ.

4- كتب الرحلات والجغرافيا:

تُعد كتب الجغرافيا والرحلات من أهم المصادر التي تحمل في طياتها معلومات حول الحدود الجغرافية لبلاد المغرب الإسلامي، ومواقع المدن والحواضر والطرق التجارية الرابطة بينها، إلى جانب أهم التجمعات البشرية في المدن والبوادي والقرى، ووصف دقيق لمسالك الأودية والأنهار ومصادر المياه وأهم المنتجات الفلاحية والحيوانية لكل منطقة وإقليم، وهذه المصادر شكلت النواة الأولى في التحضير للدراسة والتعرف عن قرب عن إمكانات إنتاج الغذاء وتقدير الوفرة الغذائية في بلاد المغرب الإسلامي. ومن أهم تلك المصادر:

- **كتاب المسالك والممالك:** للجغرافي أبو عبيد الله البكري (تـ 487هـ/1094م)[1]. هذا الكتاب يُعد طفرة في البحوث الأندلسية حول فَنّ الكتابات الجغرافية؛ فقد أمدني بمعلومات حول أدق التفاصيل لبلاد المغرب الإسلامي كالموقع الجغرافي، الطرق والمسالك التجارية، عادات وتقاليد السكان، المنتجات الزراعية والأسواق والموانئ، فهو موسوعة علمية متناسقة أفادتني كثيرا في مجال دراستي.

- **كتاب نزهة المشتاق في اختراق الآفاق:** للجغرافي محمد الشريف الإدريسي (تـ 564هـ/1165م)[2]، يُعد من أهم الكتب الجغرافية العامة؛ استوعب جغرافية العالم القديم، وقد استفدت من الجزء الخاص ببلاد المغرب الإسلامي؛ الذي فيه وصف لامتداد وحدود بلاد المغرب الإسلامي، مع ذكر لدياره ومدنه وقراه وجباله ووديانه وأنهاره والمسالك التجارية المختلفة، وما يتوفر عليه من وفرة زراعية وحيوانية مختلفة.

- **وصف إفريقيا:** لحسن بن محمد الوزان يعتقد أن وفاته كانت بعد سنة (957هـ/1559م)[3]، يُعد من الكتابات الجغرافية المتأخرة في الفترة الوسيطية وبداية الفترة الحديثة التي تزامنت والكشوفات الجغرافية، وقد وصف مناطق بلاد المغرب الإسلامي في تلك الحقبة من الناحية السياسية والاقتصادية والاجتماعية، وهذا الكتاب كان سندا فيما يتعلق بالنظم الغذائية وتطورها خلال هذه الفترة.

5- كتب الفلاحة:

[1] – تحقيق أندريان فان ليوفن، ج2، دار الغرب الإسلامي، 1992م

[2] – مكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، 1422هـ.

[3] – ترجمة محمد حجي وآخرون، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983م.

تُعد هذه الكتب من المعارف الهامة التي تم تصنيفها في بلاد الغرب الإسلامي، اشتملت على كنز ثمين لأبحاث وتجارب العلماء في هذا الميدان خاصة الأندلسية منها. اشتملت على مواضيع هامة في الجانب الفلاحي والتطور الزراعي، ومن أهم تلك المصادر:

- **كتاب الفلاحة:** لابن البصال (تـ 499هـ/1105م)[1]، من أهم المصنفات العلمية التي دونت في العلم التجريبي مثل علم الفلاحة. قدم فيه ابن البصال خير أعماله في رصد ومتابعة تجاربه حول التربة والمياه وانعكاساتها المختلفة على المردود الفلاحي المتنوع وطرح الحلول المناسبة وفق تجاربه العلمية. ومن خلال مصنفه رصدنا التطور الفلاحي في بلاد المغرب الإسلامي والوفرة الفلاحية المتنوعة من كافة الأجناس.

- **كتاب الفلاحة الأندلسية:** لصاحبه أبو زكريا يحي الإشبيلي (تـ 580هـ/1184م)[2]، عُدَّ من المصنفات الأندلسية الشهيرة في ميدان الزراعة التي تعكس ذلك التطور الحاصل والمذهل في بلاد الغرب الإسلامي؛ والمصنف تأكيد لما وصل إليه من سبقه بخصوص تطور الفلاحة ونجاحها المرتبط بجودة الأراضي ونوعية المياه وتوفر البيئة المثالية والمنتجة للغذاء والطعام.

- **مخطوط "إبداء الملاحة وإنهاء الرجاحة في أصول صناعة الفلاحة":** من تصنيف ووضع ابن ليون تجيبي (تـ 750هـ)[3]، في شكل أرجوزة منظومة حول هندسة الفلاحة وعلومها وتأكيد المعارف السابقة ، وقد أفادنا هذا العمل في ذكره للتنوع الغذائي الحاصل في هذه الفترة.

6-كتب الطب والأغذية والأعشاب:

يعد هذا النوع من الكتب المختصة في علم الطب والنباتات من بواكير الأعمال الجادة التي وضعها علماء بلاد الغرب الإسلامي. وتُعَدُّ هذه الذخائر من أهم المصادر الدفينة التي يمكن الاعتماد عليها في الوقوف على النظم الغذائية الصحية وإثراءها واعتبارها نظما بديلة يلجأ إليها الناس باستعمالها إبان المجاعات والأوبئة، ومن أهم تلك الكتب:

– **عمدة الطبيب في معرفة النبات:** لمؤلفه أبو الخير الإشبيلي (تـ القرن 6هـ/12م)[4]، وهو معجم شامل لمختلف النباتات التي يمكن استعمالها في ميدان الطب والصيدلة. وفيه وصف لأماكن

[1] – تحقيق محمد عزيمان، تطوان، 1955م.

[2] – تحقيق على أرشيد محاسنة وآخرون، ط1، مطبعة الجامعة الأردنية، الأردن، 1433هـ.

[3] – هذا المخطوط هو نسخة رقمية لنسخة مملوكة من قبل CSIC ومحفوظة في مكتبة مدرسة غرناطة للدراسات العربية. يتكون من 113 ورقة.

[4] – تحقيق محمد العربي الخطابي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1995م.

تواجدها وكيفيات استعمالها في المداواة والعلاج، مع إمكانية استعمال بعضها كغذاء بديل زمن الأوبئة والمجاعات.

– **الجامع لمفردات الأدوية والأغذية:** ابن البيطار الملقي (تـ 646هـ/1248م)[1]. يُعد من المعاجم الخاصة بالنباتات الطبية والصيدلانية، ويتضمن إشارات إلى إمكانية استعمال بعض النباتات كغذاء بديل زمن الأوبئة والمجاعات.

7- كتب الطبخ:

تعتبر كتب الطبخ واحدة من الفنون التي أبدعت فيها الحضارة العربية الإسلامية، بحيث أنها تُظهر مستوى الرقي الحضاري الذي وصلت إليه، دون أن ننسى دور الأندلس في هذا المجال؛ حيث أنها قدَّمت صورة عن الطبيخ وألوانه في بلاد الغرب الإسلامي، وللأسف لم يصلنا من تلك الكتب، إلا مصدرين مهمين:

- **كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين:** لمؤلف مجهول (كان على قيد الحياة في قرن 7هـ/13م)[2]، يعد الكتاب من أهم الكتب التي وضعت في فن الطبيخ؛ حيث أفادني هذا المصدر بمعلومات قيمة في دراستي، فكان همزة وصل للتعرف على بعض الأطعمة التي نصادفها مذكورة في مصادر أخرى والتي يشوبها بعض الغموض. وهذا المصدر كان بمثابة المرجعية للتعرف على هذه الأغذية من حيث تركيبها وصفة تحضيرها.

- **كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان:** لمؤلفه ابن رزين التجيبي (تـ692هـ/1292م)[3]، هذا الكتاب يعد هو الآخر من أهم الكتب التي عالجت فن الطبخ، ويعد مصدرا مهما؛ حيث استفدت منه هو الآخر بشكل كبير وذلك للتعرف على بعض الوصفات الغذائية المهمة والتي كانت منتشرة في بلاد المغرب الإسلامي.

إلى جانب المصادر السالفة الذكر، اعتمدنا أيضا على مصادر أخرى لا تقل أهمية عنها، والتي أمدتني هي الأخرى بمعلومات قيمة ومختلفة زادت من ثراء الموضوع، كما أننا اعتمدنا في هذه الدراسة على بعض المراجع الأجنبية التي استفدت منها، أهمها:

---

[1] – دار الكتب العلمية، بيروت، 1412هـ،

[2] – تحقيق أمبروزيو اويثى ميراندا، 1975م.

[3] – طباعة وخدمات بهداشتي، إيران، 1388هـ.

***- Une histoire de pâte en Méditerranée Occidentale, Des pâtes Arabo-Berbères et leur diffusion en Europe latine au Moyen-âge Manger au Maghreb Horions Maghrébins:**

لمؤلفه محمد أبهلي[1] حيث أوضح فيه التأثير الحضاري لبلاد المغرب الإسلامي والأندلس على أوروبا وهذا في مجال النظم الغذائية، مركزا على استهلاك الأغذية وزراعتها، وعادات الطهي التي تسربت للمطابخ الأوروبية، واستفدنا من هذا الكتاب خاصة في مجال تطور بعض المصطلحات لبعض الأطعمة واسعة الانتشار في بلاد المغرب الإسلامي.

ومن بين الصعوبات التي إعترضتنا أثناء إنجاز هذه الأطروحة، اقتصار معظم مصادر تاريخ المغرب الإسلامي عند التاريخ السياسي وقلة تطرقها، ومعالجتها للتاريخ الاجتماعي والاقتصادي، وبالأخص فترة موضوع الدراسة؛ لهذا توجهت إلى مصادر أخرى غير تاريخية لا تقل أهمية عن سابقتها، وتتمثل في كتب الأحكام والنوازل التي تطرق فيها أصحابها إلى مواضيع شرعية، تفاوتت حظوظها من حيث قيمتها التاريخية، والحق يمكن اعتبار هذه المصنفات الفقهية من المصادر الهامة التي ترقى إلى الوثيقة التاريخية؛ شرط أن يتعامل معها الباحث بأدوات منهجية سليمة. ومن بين الصعوبات الاخرى التي واجهتنا معظلة الوصول لبعض المراجع أو المصادر في ظل جائحة كورونا التي عمت البلاد.

وفي الأخير نأمل أن نكون بهذا العمل قد أسهمنا بجديد يذكر في حقل تاريخ المغرب الإسلامي الوسيط، شاكرين كل من يقف على أخطائنا وتقصيرنا وهفواتنا وأن يرشدنا إلى الصواب ويُعيننا على تجنّب الزلل، وندعو الله أن يعد جهدنا هذا من العمل الصالح، وهو الموفّق والهادي إلى سبيل الرشاد.

[1] -Presses Universitaires du Mirall, Toulouse, nº55, 2006.

الفصل التمهيدي

الإطار الجغرافي والمفاهيم الأساسية

أولا: المغـرب الإسلامي في الكتابات الجغرافية

ثانيا: مفهوم النظـــــم الغذائية

ثالثا: مفـــاهيـــــــم أوليــة

تمهيــــد

يُشكّل المغرب الإسلامي رقعة جغرافية من عموم بلاد الغرب الإسلامي[1]، وقد شكّلت تاريخا مترابطا لا يمكن فصله عن بعضه البعض بدءا من الفتح الإسلامي وإلى يومنا هذا، والمتتبع لتاريخ المنطقة يدرك أن الفتح دام ما يقارب السبعين سنة، وقد أسهم بقدر كبير في رسم حدود المنطقة بشكل لا إرادي، ولهذا نجد الكتابات الجغرافية والتاريخية قد تأثرت بشكل كبير بهذه الحدود. ومن هذا انطلق الرواد الأوائل من الجغرافيين في وضع تصوراتهم وكتاباتهم الجغرافية المعرّفة للإقليم، مع عدم إغفال التاريخ السياسي الذي كان المحرك الأساس لرسم تلك الحدود ووضع المفاهيم التي أثرت فيها قوة الدول والقبائل التي لعبت دورا كبيرا في رسم تلك الحدود أو إزالتها حسب القوة أو الضعف[2].

ومعروف أن مصطلح المغرب الإسلامي يقابله مصطلح المشرق الإسلامي بالنسبة لعموم البلاد الإسلامية، وأن التسمية ومدلولها العام لم يحدث عليهما إجماع من طرف المؤرخين والجغرافيين، وكل ساق حجته[3]، وبهذا فبلاد المغرب الإسلامي بشكل عام، اختلف هؤلاء في تحديد بعض معالمه وحدوده الداخلية، وإن كانوا قد اتفقوا على تحديد معظم حدودها الخارجية[4].

---

[1] – **الغرب الإسلامي**: يمثل امتدادا جغرافيا كبيرا لما يسمى الجناح الغربي للعالم الإسلامي ويشتمل على خمسة مناطق وهي: المغرب، الحوضان الأوسط والغربي لبحر العرب والذي يمثل اليوم – البحر الأبيض المتوسط –، بلاد الأندلس، السودان الأوسط، السودان الغربي، ويضيف الدكتور " حسين مؤنس" إلى أن هذا المصطلح من وضع المؤرخين الفرنسيين وهو مترجم من كلمتي: " LOCCIDENT MUSULMAN ". **ينظر**: حسين مؤنس، معالم تاريخ المغرب والأندلس، ط1، دار الرشاد، القاهرة، 1418هـ، ص23.

[2] – عبد الرحمن بن خلدون، مقدمة ابن خلدون، ب ط، دار الهدى، عين مليلة، 2009م، ص– ص 184، 185./ ينظر: طاهر بونابي، التصوف في الجزائر خلال القرنين 6 و7 الهجريين/ 12 و13 الميلاديين، ب ط، دار الهدى، عين مليلة، 2004م، ص 29.

[3] – أحمد مختار العبادي، في تاريخ المغرب والأندلس، ب ط، دار النهضة العربية، بيروت، ب ت، ص9.

[4] – نفسه، ص 9./ **ينظر**: حسين مؤنس، المرجع نفسه، ص 24.

أولا: المغرب الإسلامي في الكتابات الجغرافية

ورد في الكتابات الجغرافية للمقدسي (تـ 380هـ/ 993م) تحديدات لعموم بلاد المغرب الإسلامي ومعالمه التي تجعله إقليما مميزا عن ذلك الموجود في الشرق الإسلامي، وقد حدد معالمه بحيث يحده شرقا مصر وأول كوره مدينة "برقة" ثم تليها بلاد إفريقية ثم "تيهرت" ثم "سجلماسة فسوس الأقصى"، ويجعل جزيرة صقلية وشبه الجزيرة الأندلسية من ضمن حدوده اللتان يفصلهما البحر وعلى تخومه جنوبا بلاد السودان[1].

واعتمد أبو إسحاق الإصطخري (تـوفي بعد سنة 340هـ/ 951م) تقريبا نفس الرؤية إذ يقول أن بلاد المغرب تمتد على طول ساحل بحر الروم[2]. وقد قسم المنطقة إلى قسم شرقي يضم كل إفريقية و"تيهرت وطنجة وسوس وزويلة"، أما الجزء الغربي منه فقد ضمنه بلاد الأندلس، بحيث يحده شرقا مصر عند "برقة"، وغربا البحر المحيط، وجنوبا بحر من الرمال[3].

أما ابن حوقل النصيبي (تـوفي بعد سنة 367هـ/ 977م)، الذي يعد خبيرا بجغرافية المغرب خلال عصره[4]، وجاءت معلوماته دقيقة، وبين حدوده بدقة، فهو يحدد معالمه من "برقة" شرقا حيث حدود مصر، ويمتد غربا إلى البحر المحيط، ويمتد جنوبا إلى تخوم أرض السودان، أما شمالا فبحر الروم، ويجعل بلاد الأندلس واحدة من أقاليمه[5].

---

[1] – محمد بن أحمد المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ط2، مطبعة بريل، ليدن، ص- ص 215، 216، ص 241.

[2] – **بحر الروم**: أصبح يعرف هذا بحر ببحر العرب بعد سلسلة من الفتوحات الإسلامية الناجحة في حوض هذا البحر وإخضاع العديد من جزره وسواحله للخلافة الإسلامية- حاليا يطلق عليه البحر الأبيض المتوسط-. **ينظر**: حسين مؤنس، المرجع السابق، ص 25.

[3] – أبو القاسم إبراهيم الإصطخري، المسالك والممالك، تح: محمد جابر، ب ط، دار القلم، القاهرة، ب ت، ص- ص 32، 33.

[4] – عبد الرحمن حميدة، أعلام الجغرافيين العرب ومقتطفات من آثارهم، ط1، دار الفكر، دمشق، 1416هـ، ص- ص 210، 211.

[5] – ابن حوقل النصيبي، كتاب صورة الأرض، ط1، دار مكتبة الحياة، بيروت، 1992م، ص- ص 64، 65.

ويقسم تلك المناطق إلى ثلاث مناطق رئيسة[1]:

-المنطقة الأولى: تمتد من الحدود المتاخمة للإسكندرية الغربية إلى "سرت".

-المنطقة الثانية: تمتد من "طرابلس" إلى "برشك" مرورا بالحاضرة "المهدية"، دون أن يغفل جزائر بحر الروم وأهمها جزيرة صقلية.

-المنطقة الثالثة: من "تنس" إلى بلاد سودان، وفي الشمال الغربي عند العدوتين بلاد الأندلس، وكل هذا الامتداد الجغرافي يبدأ شمالا من بحر الروم شرقا وصولا لبحر المحيط غربا، دون أن يغفل المناطق الداخلية لبلاد المغرب.

ولعل المقدسي والإصطخري تأثرا بالوضع السياسي القائم ببلاد المغرب وأحواله السياسية على أيام الدول المستقلة والكيانات السياسية التي قامت في القرن الثاني الهجري، ويليهم ابن حوقل الذي عاصر العبيديين في المنطقة واستيلائهم على معظم البلاد المغربية.

لقد أسهمت الدراسات الأندلسية المعمقة في مجال الجغرافيا وعلى رأسها دراسات الجغرافي أبو عبيد عبد الله البكري (تـ487هـ/ 1094م)، في تحديد الممالك والمسالك بصورة دقيقة وصادقة، الأمر الذي ساعده في طرح تقسيمه الجغرافي لبلاد المغرب الإسلامي، بوصف بداية امتداده شرقا من "برقة" إلى بحر المحيط غربا، وبحر الرومي شمالا، ثم ينزل جنوبا حيث تحده ممالك السودان[2]، ولقد اعتمد البكري في رؤيته إلى تقسيم بلاد المغرب إلى ثلاثة مناطق رئيسة[3]:

---

[1] – ابن حوقل النصيبي، المصدر السابق، ص– ص 66، 68.

[2] - أبو عبيد البكري، المسالك والممالك، تح: أندريان فان ليوفن،ج2، ب ط، دار الغرب الإسلامي، 1992م، ص646، ص 650.

[3] - سمية مزدور، المجاعات والأوبئة في المغرب الأوسط 588هـ 927هـ/ 1192م-1520م، رسالة ماجستير مرقونة، جامعة قسنطينة، 1429هـ- 1430هـ، ص25.

أ- إفريقية التي تمتد من "برقة" شرقا إلى "طنجة" غربا والتي اعتبرها آخر حدود إفريقية في الغرب، وشمالا بحر الرومي، وجنوبا بحر الرمال الذي يفصلها عن بلاد السودان، وقاعدتها حاضرة "القيروان"[1].

ب- المغرب الأوسط وقاعدته حاضرة "تلمسان"[2].

ج- أما المغرب فيمتد من غرب مدينة "تلمسان" إلى بحر المحيط[3].

ومما يلاحظ أن البكري يُعد من أوائل من قام بتوظيف مصطلح المغرب الأوسط بقوله: "مدينة تلمسان قاعدة المغرب الأوسط...وهي دار مملكة زناتة "[4]. حيث أن هذا الحيز الجغرافي اختص بوجود قبائل زناتة المسيطرة على هذه المناطق ومنشأها الأول[5]. وأعطى تسمية لمناطق بعينها في المغرب الإسلامي لها مدلولها الجغرافي.

أما الإدريسي (تـ 564هـ/1165م)، فهو يصف إمتداد المغرب من "برقة" شرقا إلى بحر المحيط غربا، ويحده شمالا البحر الشامي، وجنوبا بلاد السودان، ثم يعود ليقسم المنطقة على أساس سياسي صرف إلى ثلاثة مناطق أساسة:

أ- إفريقية في الشرق وتمتد من أطراف "برقة" شرقا إلى تخوم "بونة" غربا، وفي هذه الفترة كان الاعراب قد تغلبوا على كثير منها. وتعد الحاضرة "المهدية" قاعدة إفريقية ومنطلق حكم بني زيري[6].

ب- المغرب الأوسط ويمتد من مدينة "بونة" شرقا إلى المناطق الواقعة بين طريق "تنس ومسيلة" غربا، والذي كان تحت الحكم الحمادي ويجعل حاضرته "بجاية"، ويصفها بقوله: " ... ومدينة بجاية في

---

[1] - أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 671، ص 787.

[2] - نفسه، ص 746.

[3] - نفسه، ص- ص 745، 746.

[4] - نفسه، ص646.

[5] - عبد الرحمن بن خلدون، العبر وديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي شأن الأكبر، تح: سهيل زكار، ج7، ب ط، دار الفكر، بيروت، 1421هـ، ص- ص 3، 26.

[6] - الشريف الإدريسي، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، م1، ب ط، مكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، 1422هـ، ص- ص 283،282، ص311.

وقتنا هذا مدينة الغرب الأوسط وعين بني حماد..."[1].

ج- بلاد المغرب وتتكون من المغرب الأقصى و يمتد من مدينة "تلمسان" بقوله: "... مدينة تلمسان قفل بلاد المغرب، وهي على الرصيف للداخل و الخارج منها "[2]، حتى بحر المحيط غربا، وجنوبا مرورا "بسوس الأقصى"، ومن هناك يمتد ما يسمى بالغرب الأقصى وصولا إلى "نول لمطة"[3] على النهر[4]، علاوة على ذلك لم يشر للوضع السياسي الراهن لتلك المناطق.

أما الجغرافي الأندلسي الزهري (من أهل ق 6 هـ/ ق 12 م) فهو يرى أنه يمتد من جبال "برقة" شرقا التي تفصله عن مصر إلى "سوس الأقصى" غربا. ثم يقسم مجاله الجغرافي إلى ثلاثة أصقاع رئيسة:

أ- الصقع الأول: إفريقية ويمتد من جبال "برقة" وجبال "نفوسة" وجبال "الونشريس"، ومن أهم مدن ساحله " طرابلس، المهدية، بجاية وجزائر بني مزغنة "، ومدن الجوف يذكر أهمها " قابس، نفطة "، وإلى الغرب من هذا صقع نجد " مدينة مليانة وقسنطينة وقلعة بني حماد، ومدينة برشك "[5].

---

[1] - الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص252، ص 260، ص291.

[2] - نفسه، ص 250.

[3] - **نـــول لمطـة**: تشير المصادر على أنها تقع في وادي نون، فالبكري يتحدث عنها بقوله: " تتوسط المسافة الفاصلة بين وادي درعة جنوبا، وسوس شمالا.. مدينة كبيرة سهلية بغربها نهر كبير .. يصب في البحر المحيط"، حيث تفصلها ثلاثة مراحل عن وادي سوس، وثلاثة مراحل أيضا عن وادي درعة. **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص- ص 853، 854./ **ينظر**: محمد الصافي، جوانب من التاريخ الاقتصادي لجنوب المغرب – مدينة نول لمطة نموذجا-، دورية كان التاريخية، ع 28، 1436هـ، الكويت، ص 18.

[4] - الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص- ص 222، 227./ **ينظر**: نفسه، م2، ص 525.

[5] - محمد بن أبي بكر الزهري، كتاب الجغرافيا، تح: محمد حاج صادق، ب ط، مكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، ب ت، ص 107، ص 112.

ب- **الصقع الثاني** : **المغرب الأقصى** ويجعل امتداده من مدينة تنس شرقا إلى البحر الأعظم غربا عند الطرف المسمى بأَشبَرتَال[1].

ومن أهم مدنه الساحلية "تنس، وهران، مليلية، طنجة"، أما أهم مدنه الواقعة في الجوف نذكر منها " تلمسان، تاهرت، وحاضرته فاس، مراكش "، وبلاد المصامدة وحاضرتهم مدينة "أغمات"[2].

ج- **الصقع الثالث**: **سوس الأقصى** وينتهي حده في البحر الأعظم غربا، وجنوبا مدينة "لمطة"، وشرقا يتصل بصحراء "لمتونة"، وشمالا جبال "درن"[3]، ومن أهم حواضره "سجلماسة، تارودانت[4]، و نول"[5].

كل هذا الامتداد الجغرافي كان تحت حكم سياسي واحد لدولة الموحدين والتي فرضت سلطة مركزية وحاضرتها "مراكش" تتبعها الحواضر الكبرى في المنطقة كـ "القيروان وبجاية وتلمسان "[6].

---

[1] – **أَشبَرتَال**: عبارة عن تحريف لكلمة " الطرف الأغر". **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، كتاب الاستبصار في عجائب الأمصار، تح: سعد زغلول عبد الحميد، ب ط، دار النشر المغربية، الدار البيضاء، 1985م، ص 141.

[2] – **مدينة أغمات**: حسب الجغرافي الزهري فيحدد موقعها في الصقع الثاني لبلاد المغرب أي في الحدود الفاصلة بين المغرب الأقصى وبلاد سوس الأقصى، وهي مدينة أزلية، وتعد من الحواضر المهمة للمصامدة. **ينظر**: محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص 118./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص- ص 113، 117.

[3] – **جبل درن**: تعد هذه الجبال الحد الفاصل بين سوس الأقصى و المغرب الأقصى حسب أبي بكر الزهري، ويمتد من البحر الأعظم غربا وينتهي بالقرب من القيروان شرقا مرورا بـورقلان، وبلاد زناتة في الشمال. **ينظر**: محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر نفسه، ص 116.

[4] – **مدينة تارودانت**: عرفت عند الجغرافيين بسوس الأقصى، وهي على الطرف الشمالي لنهر الآتي من منطقة لمطة، وهي على الطرف الدخل إلى البحر نحو أربعين ميلا، وقيل أن السوس يطلق على ماوراء جبل درن من جهة الجنوب إلى الصحراء. **ينظر**: عماد الدين أبو الفداء، تقويم البلدان، تح: ماك كوكين ديسلان، ب ط، دار الصادر، بيروت، 1840م، ص131.

[5] – محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر نفسه، ص 117.

[6] – طاهر بونابي، المرجع السابق، ص31.

أما صاحب كتاب معجم البلدان ياقوت الحموي (تـ 626هـ/1228م)، فيعرف بلاد المغرب على أنها ذلك الجزء أو الصقع الواقع غرب مصر، ويقسمه إلى منطقة إفريقية والتي تمتد من "طرابلس الغرب" من جهة "برقة والإسكندرية" شرقا إلى "بجاية" وقيل "مليانة" غربا، وتقابلها في البحر جزيرة صقلية شمالا[1]، والمنطقة الثانية المغرب ويمتد من مدينة "مليانة" شرقا إلى آخر جبال "سوس" عند البحر المحيط، وطوله مسيرة شهرين، مع ملاحضة أن ياقوت الحموي جعل بلاد الأندلس ضمن النطاق الجغرافي للمغرب[2].

أما ابن عبد ربه الحفيد (من أهل ق 6هـ/12م) والمنسوب إليه كتاب الاستبصار في عجائب الأمصار، فيقسم بلاد المغرب إلى ثلاثة مناطق أورد حدودها على الشكل الآتي:

أ- **بلاد إفريقية**: جعل أول مدنها على الساحل مدينة "طرابلس" الواقعة شرقا، إلى مدينة "طنجة" غربا، ومن "برقة" شرقا على الطريق الصحراوي مرورا بمحاذاة "بلاد الجريد" جنوبا[3].

ب- **المغرب الأوسط**: وقاعدته حاضرة مدينة "تلمسان" وحدّه عند وادي "المجمع" شرقا الواقع في نصف الطريق بين "مليانة وتلمسان"، إلى بلاد "تازة" غربا، وجنوبا "بلاد مسوفة" وهي قيفار الصحراء وبحر الرمال، وشمالا بحر العرب[4].

ج- **بلاد المغرب**: وجعل قاعدته حاضرة مدينة "فاس"، إلى جانب "مراكش" التي هي حاضرة المغرب، ويمتد من بلاد "تازة" شرقا إلى البحر المحيط عند مرسى "أزمور"، ومن سواحل "طنجة وسبتة"

---

[1] - ياقوت الحموي، معجم البلدان، م1، ب ط، دار الصادر، بيروت، 1397هـ، ص 228.

[2] - نفسه، م5، ص 161.

[3] - ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 110، ص 139، ص142، ص150.

[4] - **بلاد تازة**: هي جبال عظيمة حصينة، من سكانها بربر يعرفون بـ: بَغَياتة وبها مدينة تسمى الرباط. **ينظر**: نفسه، ص186، ص 176، ص 179.

شمالا إلى الصحراء جنوبا[1].

ويُلاحظُ أن تقسيم ابن عبد ربه الحفيد لبلاد المغرب يحتوي على تداخل كبير في حدوده الداخلية كما أننا نفتقد عنده كل كلام عن بلاد الأندلس.

وأما تقسيم ابن سعيد المغربي (تـ 685هـ/1286م) لبلاد المغرب الإسلامي، فقد حده إلى عدة مناطق:

– المنطقة الأولى سماها المغرب الأقصى وتمتد من مدينة "وهران" شرقا حتى مدينة "مراكش" جنوبا.ويذكر بأن "تلمسان" قاعدة بني عبد الواد، و"فاس" من خواص المغرب. وهذه المنطقة لها امتداد شمالي إلى بلاد الأندلس[2].

– أما المنطقة الثانية فقد سماها بالمغرب الأوسط وقاعدته الحاضرة "بجاية" ويشتمل على عدة مدن أهمها "تنس ومستغانم والجزائر وتدلس وقسنطينة وبونة"[3].

– أما المنطقة الثالثة فسماها سلطان إفريقية وتمتد من "بونة" غربا إلى مدينة "طبرق" على ساحل البحر شرقا حيث تخوم المصرية، ويعتبر حاضرة "تونس" قاعدة لهذه المنطقة[4].

لم يتأثر ابن سعيد المغربي بالتقسيم السياسي الحاصل في المنطقة، والذي كان مكرسا من طرف القوى والممالك الإقليمية المرينية والزيانية والحفصية وبني الأحمر، فمن خلال تقسيمه الجغرافي نجد الحدود السياسية لتلك الفترة التي عايشها لا يعبر عنها في ترسيمه، ولا يعترف بحواضر وقواعد بعض تلك الدول

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص– ص179، 180، ص 208.

[2] – أبو الحسن بن سعيد المغربي، كتاب الجغرافيا، تح: إسماعيل العربي، ط1، مكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، 1970م، ص 142.

[3] – نفسه، ص 142

[4] – نفسه، ص– ص142، 143، ص 147.

التي جعلتها مقرا لحكمها، فهو بذلك لا ينقل لنا واقع بلاد المغرب وخصوصيته السياسة الجغرافية التي كانت واقعا في أيامه.

وإذا عدنا للجغرافيا المشرقية التي واكبت القرن الثامن الهجري، نجد المؤرخ والجغرافي عماد الدين أبو الفداء صاحب حماه (تـ 732هـ/1331م)، عند ذكره لبلاد المغرب الإسلامي يجعل ديار مصر أحد حدود هذه الرقعة الجغرافية من البلاد الإسلامية، فمصر تحده شرقا عند الواحات بالمكان المسمى "العقبة" الواقعة بين مدينة الإسكندرية ومدينة "برقة"، ويمتد غربا حتى سواحل بحر المحيط، مفتوح على مفاوز صحراء لمتونة الفاصلة بين بلاد السودان في اتجاه الجنوب. وأما شمالا فيحده بحر الروم وتبدأ سواحله من "العقبة" شرقا إلى "طنجة" غربا، ثم يقسم هذا الفضاء الواسع إلى ثلاث قطع جغرافية:

أ- المغرب الأقصى وهو القطعة الأولى و تمتد من بحر المحيط غربا إلى مدينة "تلمسان".

ب- القطعة الثانية سماها المغرب الأوسط ويمتد من شرق مدينة "وهران" إلى آخر حدود مملكة "بجاية".

ج- القطعة الثالثة المسماة بإفريقية، ويجعل بلاد الأندلس من أعمال المغرب الأوسط والأقصى[1].

لقد استمد أبو الفداء كتاباته عن الإدريسي وابن سعيد المغربي إلى حد كبير، وتقسيمه لم يظهر الحدود السياسية التي كان يعيشها المغرب ككل خلال القرن الثامن الهجري بالشكل الذي كانت عليه.

أما الجغرافي العمري الأندلسي (تـ749هـ/1348م)، فقسم بلاد المغرب الإسلامي إلى ثلاثة ممالك أساسة:

القسم الأول مملكة إفريقية وجعل امتدادها من حدود "برقة" شرقا إلى مملكة "تادلس" مما يلي الغرب الأوسط، ومفتوحة على صحراء لمتونة جنوبا الفاصلة بين بلاد السودان الغربي والأوسط، ومن الشمال سواحل البحر الشامي. وجعل مملكة "بجاية" تحت حكم الحفصيين، وحاضرتهم "تونس"[2].

---

[1] – عماد الدين أبو الفداء، المصدر السابق، ص122.

[2] – شهاب الدين العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تح: كمال سليمان الجبوري، ج 4، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 2010م، ص 63، ص 66.

القسم الثاني فقد سماه بر العدوة الذي يضم بدوره ثلاثة ممالك أعظمها مملكة "فاس" ومملكة "سبتة" ومملكة "تلمسان" التي ضمت في هذه الفترة للمرينين. ويذكر مدنها من "وجدة" غربا إلى "مليانة" شرقا. ويعود للقول أن مملكة إفريقية يحدها غربا الغرب الأوسط. ومن المنطقي أنه كان يقصد مملكة "تلمسان" التي تم الاستيلاء عليها[1].

والقسم الثالث سماه العمري مملكة الأندلس.[2]

وأما رؤية عبد المنعم الحميري (من أهل ق 8هـ/ق13م) لجغرافية بلاد المغرب الإسلامي، فهي في اعتباره "عمل عظيم في غرب ديار مصر"، وتمتد من "برقة" شرقا إلى "طنجة" غربا[3].

ثم يقسمها إلى ثلاثة أجزاء جغرافية متباينة معتمدا في ذلك على الحالة السياسية السائدة في المنطقة.

لكننا نجد رؤيته متضاربة ومتداخلة أحيانا لأخذه عن البكري والإدريسي دون أخذه بالمتغيرات الزمنية الحاصلة[4]. وأول تلك الأجزاء نجد إفريقية الواقعة شرقا وقاعدتها "القيروان"[5]، ثم المغرب الأوسط الذي يمتد من منطقة "المجمع" بالقرب من مليانة شرقا إلى بلاد "تازة" غربا، ويجعل كل من "بجاية وتلمسان" حاضرتيه ثم المغرب الأقصى ويمتد من بلاد "تازة" شرقا إلى البحر المحيط غربا[6]، ويجعل الأندلس جزءا من بلاد المغرب وآخر أعماله[7].

---

[1] – شهاب الدين العمري، المصدر السابق، ص93.

[2] – نفسه، ص 116.

[3] – عبد المنعم الحميري، الروض المعطار في خبر الأقطار، تح: إحسان عباس، ط1، مكتبة لبنان، بيروت، 1975م، ص48.

[4] – كقوله: " وبجاية هي عين بلاد بني حماد". **ينظر**: نفسه، ص81.

[5] – نفسه، ص 486.

[6] – نفسه، ص- ص 80،81، ص- ص135، 136.

[7] – نفسه، ص 32.

ويقسم الرحالة والجغرافي حسن الوزان (الذي كان حيا قبل 957هـ/1550م)، قارة أفريقيا إلى أربعة أقسام، وما يهمنا منها الأقسام الثلاثة التي تمثل بلاد المغرب الإسلامي والتي أطلق عليها جملة واحدة بلاد أفريقيا، وهي:

1- بلاد البربر: وتمتد شرقا من جبل "ميبس" آخر قمم الأطلس على بعد ثلاثمئة ميل من مدينة الإسكندرية، على طول ساحل المحيط غربا عند مدينة "ماسة"، ويحدها جنوبا جبال الأطلس، وشمالا البحر المتوسط.[1] وبدوره قسم هذه البلاد إلى أربعة ممالك هي: "مملكة مراكش ومملكة فاس ومملكة تلمسان ومملكة تونس".[2]

2- نوميديا: وهي المنطقة المعروفة عند أهلها باسم أرض الجريد والمشهورة بالنخيل، تمتد شرقا عند منطقة الواحات، وتبعد حوالي مائة ميل من بلاد مصر، وتمتد غربا حتى منطقة "نول" على ساحل البحر المحيط وشمالا بمحاذاة جبال الأطلس، وجنوبها مفتوح على الصحراء.[3]

3- ليبيا: والمعروفة عند أهل المنطقة بالصحراء أو القفر، وتمتد شرقا حتى تخوم الواحات، وغربا إلى البحر المحيط وجنوبا مملكة "لواتة" من أرض السودان.[4]

والملاحظ أن حسن الوزان أعاد استخدام المصطلحات الجغرافية التي كانت تطلق على بلاد المغرب قبل الفتح الإسلامي.

[1] - **جبل ميبس**: كان الجغرفيون يعتقدون الأطلس سلسلة جبال ممتدة من بحر المحيط إلى العقبة الكبرى جنوب خليج السلوم، وجبل ميبس يقع على بعد 500 كلم غرب مدينة الإسكندرية إلا أنه لم يتم التعرف على موقعه بالتحديد. **ينظر**: حسن الوزان، وصف إفريقيا، تر: محمد حجي وآخرون، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983م، ص28.

[2] - نفسه، ص- ص 30، 31.

[3] - نفسه، ص- ص 28، 29.

[4] - **مملكة لواتة**: تقع هذه المملكة شمال غرب مدينة تمبكتو، ويعتقد أن نفوذ حكمها قد وصل إلى البحر المحيط. **ينظر**: نفسه، ص 29.

ثانيـا: مفهوم النظم الغذائية

إن الـنظم الغذائيـة بمفهومهـا الشـامل تعـني مختلـف أنـواع الأطعمـة والأشـربة بمختلـف ألوانهـا وأجناسـها، الـتي تـتحكم فيهـا التراتيـب الإجتماعيـة، بعاداتهـا وتقاليـدها وأعرافهـا المتباينـة زمنيـا وجغرافيـا، والذي ينجم عنه تنوعا للموائد والأطباق والأذواق[1].

وبالتالي فإن مفهوم النظم الغذائية مرتبط بشكل مباشر بالتحولات التي تشهدها المجتمعات في بنيتها الاجتماعية، والتي تتأثر بالبيئة المحيطة بها خاصة تلك العوامل الإيجابية منها، فتنجم عنها العلوم والصنائع المختلفة؛ مايعطي دفعا ونفسا قويا في تحصيل الغذاء والأقوات وَرُؤًى أخرى للموائد والأطباق الغذائية[2].

فالنظام الغذائي مرتبط بشكل أو بآخر مع طابع السكان عاداتهم، والبيئة التي تلعب دورا هاما في استقرار هذا النظام أو تبدله، والأمن والاستقرار للدولة التي تتحكم في استمرارية الأنشطة المرتبطة بشكل مباشر بإنتاج الغذاء وتخزينه وتسويقه[3]، وهذا ما فعله السلطان الزياني "أبوحمو موسى الثاني بن يوسف" (723هـ-791هـ)، حين تعرض النظام الغذائي لسكان الحاضرة "تلمسان" بفعل المجاعة العظيمة التي حلت بالمنطقة سنة 776هـ، فأصدر أمرا بفتح مخازن الدولة لدعم السكان وضمان الاستقرار الغذائي ومراقبة كل هذه المنظومة من خلال نظام الحسبة لحين وصول الغذاء لمستحقيه[4]. وهذا يضمن التغذية على الأقل للجميع ويحمي الدولة والمجتمع من تبعات خطيرة منها الأوبئة والمجاعات، كما

---

[1] - سعيد بنحمادة، الأغذية والمجتمع بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط – مدخل لدراسة العوائد والقيم-، مجلة شرفات، ع: 77، منشورات الزمن، أكتوبر 2016م، سلا، ص 53.

[2] - عبد الرحمن بن خلدون، مقدمة ابن خلدون...، ص- ص 73، 74.

[3] - Nathanaël Pingault, Nutrition and food systems, Rome, September 2017,p 23.

[4] - يحي بن خلدون، بغية الرواد في ذكر ملوك بني عبد الواد، تح: عبد المجيد حجيات، ج2، عالم المعرفة لنشر وتوزيع، الجزائر، 2011م، ص- ص 254، 255.

يعطينا فكرة حول خيارات المستهلكين والأنماط الغذائية التي يمكن اتّباعها، والتي لها شعبية وأكثر انتشارا بين المجتمعات[1].

وتشير بعض الدراسات التي ترى بأن النظام الغذائي مرتبط من ناحية دراسة تخص نوع أجناس الأطعمة وألوان الأشربة المختلفة ومعرفة خصائصها المختلفة وآنعكاسها على المستهلك سلبا أو إيجابا، وقراءة موازية تخص المعاش اليومي الذي هو تحت تأثير عدة مقومات اجتماعية منها العادة والقيم، لأن دراسة النظام الغذائي والمجتمع حسب سعيد بنحمادة " تجربة اجتماعية تداخل فيها السلوك والممارسة والوجدان وغيرها من تجليات أنماط التفكير والإحساس والفعل"[2].

فالنظام الغذائي ناجم عن عادات غذائية متبعة من أفراد المجتمع تتحكم فيه الظروف الاجتماعية والاقتصادية وذهنيات، فهذه منطقة "قسطيلية، وقفصة، وسجلماسة" بالرغم ما تمتلكه من أنواع مختلفة من قطعان الماشية، إلا أن أهلها يفضلون لحوم الكلاب عليها، يقول البكري في ذلك: "...وأهل – قسطيلية– يستطيبون لحم الكلاب ويسمّنونها في بساتينهم ويطعمونها التمر ويأكلونها"، ويقول عن "سجلماسة": "وأهل سجلماسة يسمّنون الكلاب، ويأكلونها كما يصنع أهل مدينة قفصة وقسطيلية"[3].

ثالثا: مفاهيم أولية

وحتى يقترب الدارس من فهم عملنا، ارتأينا أن نقدم لعملنا بعض المفاهيم التي لا بد من معرفة مدلولاتها. من هذه المفاهيم، نذكر:

[1] - Nathanaël Pingault, Ibid, p23.

[2] – سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص54.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 709، ص 836.

الفُرْنُ: جمعه أَفْرَانٌ، وهو الذي يُخْبَزُ عليه الفُرْن، وهو خبز غليظ نُسب إلى موضعه، وهو عير التَّنُّور، والفُرْنِيُّ طعام مؤلف من خبزة مروية لبنا وسمنا وسُكَراً، واحدته فُرْنِيَةً وهي الخُبْزَةُ المستديرة عظيمة منسوبة إلى الفُرْن[1].

التَّنُّورُ: وردت هذه الكلمة في سورة "هود" قي قوله تعالى: ﴿**حَتَّىٰ إِذَا جَاءَ أَمْرُنَا وَفَارَ التَّنُّورُ قُلْنَا احْمِلْ فِيهَا مِن كُلٍّ زَوْجَيْنِ اثْنَيْنِ وَأَهْلَكَ إِلَّا مَن سَبَقَ عَلَيْهِ الْقَوْلُ وَمَنْ آمَنَ وَمَا آمَنَ مَعَهُ إِلَّا قَلِيلٌ**﴾[2]

وجاء في تفسير قوله تعالى: "وَفَارَ التَّنُّورُ" فعن "ابن عباس رضي الله عنهما" قوله: التَّنُّورُ وجه الأرض بمعنى: صارت الأرض عيونا تفُورُ، حتى فار الماء من التنانير – جمع تَنُّور- التي هي مكان النار، صارت تفور ماء، وهذا قول جمهور السلف وعلماء الخلف[3]، ويعتبر نوع من الكوانين الذي يطهى فيه الخبز[4].

القِدْرُ: جمع قُدُور، ويقال: قَدَرَ القِدْرَ يَقْدرُهَا قَدْرًا أي طَبَخَهَا، ويقال: مَرَقٌ مَقْدُورٌ وقَدِيرٌ أي مَطْبُوخٌ، والقَدِيرُ ما يطبخ في القِدْر. والاقْتدَارُ أي الطبخ فيها، ويقال: أَتَقْتَدِرُونَ أَمْ تَشْتَوُونَ. ويقال: القديرُ ما طُبِخَ من اللحم بالتوابل، فإن لم يكن ذا توابل فيطلق عليه طَبِيخٌ[5].

الطَّاجِنُ: أي المقْلَى، والطَّجْنُ أي قَلْوُكَ عليه، وقولهم للطَابِقِ الذي يُقْلَى عليه اللحم الطَاجِنُ، والعامة تقول مُطَنْجنة، والطَّيْجَنُ و الطاَجِنُ يُقْلَى فيه[6].

---

[1] – محمد بن منظور الأفريقي، لسان العرب، ج 13، دار الصادر، بيروت، 1388هـ، ص- ص 321، 322.

[2] – سورة هود، الآية 40.

[3] – إسماعيل بن كثير، تفسير القران العظيم، تح: سامي بن محمد السّلامة، ج 4، ط1، دار طيبة للنشر والتوزيع، الرياض، 1418هـ، ص 320.

[4] – محمد بن منظور الأفريقي، المصدر نفسه، ج 4، ص 95./ **ينظر**: إسماعيل بن حماد الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تح: أحمد عبد الغفور عَّطار، ج2، ط2، دار العلم للملايين، بيروت، 1399هـ، ص 602.

[5] – محمد بن منظور الأفريقي، المصدر نفسه، ج 5، ص 80.

[6] – نفسه،ج 13، ص 264./ **ينظر**: إسماعيل بن حماد الجوهري، المصدر السابق، ج 6، ص 2157.

الصَّحْفَةُ: جمع صِحَاف. وهي كَالقَصْعَة، ويقال شبه قَصْعَةٍ مُسْلَنْطِحة عريضة وهي تشبع الخمسة – أي خمسة أفراد- ونحوهم، والصُحَيْفَةُ أقل من الصَّفْحَة وهي تشبع الرجل. وأعظمها في الكبر الجَفْنَةُ، ثم تليها القَصْعَةُ تشبع العشرة، ثم الصَفْحَةُ، ثم المِئْكَلَةُ تشبع الرجلين والثلاثة، ثم الصُحَيْفَةُ تشبع الرجل[1].

وجاء ذكر كلمة صِحَاف في قوله تعالى:﴿ **يُطَافُ عَلَيْهِمْ بِصِحَافٍ مِنْ ذَهَبٍ وَأَكْوَابٍ وَفِيهَا مَا تَشْتَهِيهِ الأَنْفُسُ وَتَلَذُّ الأَعْيُنُ وَأَنْتُمْ فِيهَا خَالِدُونَ**﴾[2].

لقد وردت كلمة صِحَاف في صيغة الجمع في الآية الكريمة، ومفردها الصَّحْفَةُ وتعني القَصْعَةُ[3].

الجَفْنَة: جمع جِفَان وجِفَن. وهي أعظم ما يكون من القصاع، وجفَنَ الجَزُورَ: اتخذ منها طعاما. ويقال جَفَنَهَا أي نحرها وطبخها واتخذ منها طعاما وجعل لحمها في الجفان، ودعا عليها الناس حتى أكلوها[4].

غضارة: أي الطين الحر الذي يتخذ منه الخزف. وقيل: الصَّفْحَة المتخذة منه[5]. ويقال غضار وغضارة وهي صفحة صنعة من طين أخضر أو لون آخر، وهي آنية على العموم بسيطة الشكل جعلت خصيصا

لصب الأغذية عند الأكل[6].

طيفور: جمع طيافير أو طيافر، وهو الصحن يتميز بقعره عميق مقارنة بالصحون الأخرى[7]. أما عن أصل الكلمة فيقال أنها كلمة رومانية الأصل تكتب باللغة اللاتينية "tafula" ويعتقد أن الكلمة

---

[1] – محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق،ج 9، ص 187.

[2] – سورة الزخرف، الآية 71.

[3] – ابن جرير الطبري، تفسير الطبري، تح: عبد الله بن عبد المحسن التركي وآخرون، ج20، ط1، هجر لطباعة ونشر، القاهرة ، 1422هـ، ص 643.

[4] – محمد بن منظور الأفريقي، المصدر نفسه،ج 13، ص- ص 89، 90.

[5] – نفسه،ج 5، ص 23.

[6] – ابن رزين التجيبي، كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، طباعة وخدمات بحداشتي، إيران، 1388هـ، ص 67.

[7]– حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية نهاية العصر العثماني، ج1، رسالة دكتوراه مرقونة، معهد الآثار، جامعة الجزائر2، 2010م-2011م، ص 285.

حُورِت من الكلمة الأصلية "tabula"، وأصبحت تنطق بالعربية طيفور من طرف الأندلسيين[1]، ولطيفور شكل يشبه مائدة مستديرة[2].

الثريد: يقال الثّردُ أي الهَشمُ ومنه قيل لما يُهشَمُ من الخبز ويبلُ بماء القدر وغيره ثريدة. والثَّرْدُ أي الفَتُّ أي ثَرَدَهُ يَثْرُدُهُ ثَرْدًا فهو ثَرِيد. ويقال ثَرَدتُ الخبز ثَرْدًا أي كسرته فهو ثَرِيدٌ ومَثْرُودٌ. ويقال الثّرُودَةُ والثُّرْدَة والثّريدُ أي ما ثُرِدَ من الخبز[3].

البازين: وهو نوع من الأطعمة المصنوعة من دقيق الشعير مضاف إليه نوع من الأطعمة يسمى المسلّي[4].

وذكر ابن رزين التجيبي طعام "عمل المعلكة" وسماه بالبازين[5].

وشاع استعمال لفظ "زبزين" في الأندلس، ولفظ "بَزين وبُزين وأبازين" في بلاد المغرب الإسلامي[6].

خبيص: يقال الخَبْصُ فِعْلُكَ الخَبِيص في الطنجير، ويقال خَبَصَ خَبْصاً وخَبَّصَ تَخْبِيصاً، فهو خَبِيصٌ مُخَبَّصٌ مَخْبُوصٌ، ويقال اخْتَبَصَ فلان أي اتخذ لنفسه خَبِيصاً.

والخَبِيصُ الحلواءُ المخْبُوصَةُ معروف، وخَبَصُ الحلواء يَخْبِصُهَا خَبْصاً[7].

العصيدة: مصدر الكلمة عَصَدَ، ويقال عَصَدَ الشيء يَعْصدُهُ عَصْدًا فهو مَعْصُودٌ وعَصِيدٌ أي لَوَاهُ، والعَصْدُ أي اللَّيُّ. والعَصِيدَةُ الدقيق يُلَتُّ بالسمن ويطبخ[8].

---

[1]-Colin,G..S, Notes de dialectologie arabe - Etymologie Maghrebine II in Hésperis-,année 1927, n°62, p75.

[2] - Ricard,P, Sucreries marocaine in Hesperis, 1927,p 88.

[3] – محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق،ج 3، ص 102.

[4] – سهام الدبّابي الميساوي، مائدة إفريقية دراسة في ألوان الطعام، ط1، مطبعة المغرب لنشر، تونس، 2017، ص 57.

[5] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 92.

[6] - Marin Manuela, Cuisine d'orient cuisine d'occident, Médiévales, 33, 1997,p22.

[7]– محمد بن منظور الأفريقي، المصدر نفسه،ج7، ص- ص 20، 21.

[8] – نفسه،ج 3، ص 291.

الهريسة: يقال الهَرْسُ أي الدَقُّ، وهَرَسَ الشيء دَقَّهُ وكسره، والهَرِيسُ ما هُرِسَ، ويقال الهَرِيسُ الحَبِّ أي المَهْرُوسُ قبل أن يطبخ، فإذا طبخ فهو الهَرِيسَة ولذا سمية الهَرِيسَةُ هَرِيسَةً لأن البُرَّ الذي هي منه يدق ثم يطبخ[1].

وعليه حين نتكلم عن جغرافية بلاد المغرب الإسلامي فمن خلال رصدنا لأهم أقوال الجغرافيين والرحالة حولها، نجد تباينا في أقوالهم حول تحديد معالم حدود هذه البلاد، وكيف أنها تتغير بحسب الأوضاع السياسية وموازين القوى السائدة فيها، والتي في كثير من الأحيان كان لها الدور الأساس في تثبيت تلك الحدود أو تغييرها.

وتعتبر مشاهدات أولئك الرحالة والجغرافيين أحد أهم الروافد المهمة في معرفة مختلف المناطق ونظمها الغذائية السائدة ومدى انتشارها بين السكان. هذا من جهة، ومن جهة أخرى كان للمصطلحات المستعملة في هذه الدراسة الأثر الكبير في شرحها وفهم معانيها والاقتراب أكثر منها. وذلك لغاية فهم الموضوع واستيعابه والإلمام بجوانبه المختلفة على اعتبار أن لكل عصر سلوكاته الثقافية ومصطلحاته التي تتماشى معه، والتي كانت متداولة في وقتها بين الناس، لذا وجب علينا وبالضرورة أخذ فكرة عن تلك المعاني ومدلولاتها.

---

[1] - محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق ،ج 6، ص 247.

الفصل الأول

الوفرة الغذائية بالمغرب الإسلامي الإمكانات والتنوع

أولا: جودة الأراضي الـزراعية

ثانيـا: وفـــرة الميـــــاه

ثالثــا: المنتوجات الــزراعية

رابعــا: الثـروة الحـيـوانيـة

خامسا: الثـــروة السمـكيـة

إن الحديث عن الوفرة الغذائية بالمغرب الإسلامي، يدفعنا للحديث عن إحدى أهم المقومات الأساسة التي اعتمد عليها اقتصاد المنطقة وهي الزراعة[1]. ومعلوم أن الزراعة كان لها دورا رياديا في إرساء الاستقرار وتوفير الأمن والغذاء، وفي ظل تطور مدن المغرب الإسلامي وازدياد الحاجات الغذائية وارتباط هذا التطور ارتباطا عضويا بمدى التطور الزراعي ووفرة الإنتاج الحيواني وتنوعه، نتج عن ذلك نظام غذائي تميزت به ساكنة هذه البلاد، ففي مقدمة ابن خلدون نجده يؤكد هذه الخاصية بقوله: " ..(إن) المعاش إمارة وتجارة وفلاحة وصناعة ... وأما الفلاحة والصناعة والتجارة فهي وجوه طبيعية للمعاش، أما الفلاحة فهي متقدمة عليها كلها بالذات، إذ هي بسيطة وطبيعية فطرية." [2]، كما تحدث عن الأسواق ومعادلة الأسعار المنوطة بمدى وفرة المنتوج الفلاحي أو قلته في المدن[3] قائلا: "...الأسواق كلها تشتمل على حاجات الناس...، وهي الأقوات من الحنطة والشعير...فإذا استبحر المصرُ وكثر ساكنه رخصت أسعار الضروري من القوت ...وغلت أسعار الكمالي من ذلك..."[4].

وإذا كان لا يخامرنا أدنى شك في أن النشاط الزراعي والرعوي، وما يوفره من وفرة غذائية متنوعة تمتع بها المغرب الإسلامي فإنه كذلك يعود لأسباب وعوامل عدة، أسهمت هي الأخرى في ذلك بالإضافة إلى الإمكانات الطبيعية التي تزخر بها المنطقة. والملاحظ أن أي خلل كان يصيب هذه المنظومة يؤثر بشكل مباشر على الإمدادات الغذائية بمختلف أشكالها[5]، وعليه إذا كان الحديث عن الوفرة الغذائية هو التناول

---

[1] – **الزراعة**: مشتقة من فعل زرع الحب يزرع زرعا وجمعه زروع، وزراعه أي بذره، والزرع يطلق على من غلب عليه البر والشعير. ويقول الفراهيدي: الزرع نبات البر والشعير، الناس يحرثونه والله يزرعه. والمزدرعُ: الذي يزرع، أو يأمر بحرث الزرع لنفسه. والمزارعُ: الذي يزرع أرضه.**ينظر**: محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق، ج 8، ص 141./ **ينظر**: الخليل بن أحمد الفراهيدي، العيـــن، تح: إبراهيم السمرائي وآخرون، ج1، دار ومكتبة الهلال، ب ت، ص 353.

[2] – عبد الرحمن بن خلدون، مقدمة ابن خلدون...، ص 420.

[3] **-** يوحي لنا هذا الكلام أن ابن خلدون كان على دراية بما اصبح يعرف اقتصاديا بقانون العرض والطلب الذي اصبح عماد النظام التجاري الرأسمالي.

[4] – عبد الرحمن بن خلدون، المصدر نفسه، ص – ص 398، 399.

[5] – أمحمد بوشريط، الزراعة بالمغرب الأوسط الإمكانات والخصائص، مجلة الناصرية، ع: 04، 2013/06/01م، مخبر البحوث الجامعية والإنسانية، معسكر، ص 269.

الجغرافي والاقتصادي لبلاد المغرب الإسلامي، فما هو حال هذه البلاد زمن فترة الدراسة ؟ هل كانت هذه البلاد تتوفر على الإمكانات من تنوع في الموارد الطبيعية خاصة الماء والأراضي الزراعية وما ينتج عنهما من وفرة في الغذاء وسهولة تحصيله؟

أولا: جودة الأراضي الزراعية

اعتمد الإنتاج الزراعي على جودة الأراضي الفلاحية وخصوبتها، وهذا وفر إنتاجا غذائيا مختلفا ومتنوعا، شجع بالتالي النشاط الفلاحي بشكل كبير في بلاد المغرب الإسلامي، ولعل هذا الوضع كان وراءه دافع ديني محض. فقد حثت الشريعة الإسلامية على إحياء الأرض وشجعت على ذلك. فالرسول صلى الله عليه وسلم ولعلمه بأهمية النشاط الزراعي ودوره الكبير في إحياء النفوس حث على غراسة الأرض وزراعتها[1]، فعن أنس بن مالك – رضي الله عنه – قال: قال رسول الله – صلى الله عليه وسلم –: " ما من مسلمٍ يغرسُ غرساً أو يَزْرَعُ زَرْعاً فيأكلُ منه طيرٌ أو إنسانٌ أو بهيمةٌ إلاَّ كان له به صدقة"[2].

ولضمان مردود زراعي وافر اهتم الفلاحون بنوعية التربة، لأنها المجال الطبيعي لاحتضان المزروعات على مختلف أجناسها وأنواعها. ففيها تجد ما تحتاجه من مواد عضوية ومعدنية طوال حياتها المفترضة[3]، ومن جهة أخرى الانتفاع قدر المستطاع من الظروف البيئية المحيطة، مع تسخير الخبرات المتراكمة لدى الفلاحين التي تعاملت مع تلك الظروف والتي ساهمت بشكل أو بآخر في كمية الإنتاج ووفرته وتنويعه في مختلف ربوع بلاد المغرب الإسلامي. كل هذا ما كان ليتوفر لولا اهتمام ساكنة هذه البلاد بالعلوم والتجارب وخصوصا علم الفلاحة الذي وفر دراسات وافية حول التربة وكشف خصائصها التي قد تساعد المزارعين في نشاطهم. لقد نهج هذا النهج العديد من علماء الفلاحة وكان من أبرزهم ابن ليون تجيبي (تـ 741هـ /1341م) الذي اعتمد تصنيفا ارتكز على حجم الحبيبات المكونة للتربة ولونها ومن ثمة خلص إلى التمييز بين أنواع

[1] – فؤاد عبد الله العمر، مقدمة في تاريخ الاقتصاد الإسلامي، ط1، مكتبة فهد الوطنية، جدة، 1424هـ، ص146.

[2] – محمد بن إسماعيل البخاري، صحيح البخاري، ط1، دار ابن كثير لطباعة ونشر، دمشق، 1423هـ، ص 558.

[3] - محمد صبري محسوب، وآخرون، الأخطار والكوارث الطبيعية الحدث والمواجهة معالجة الجغرافية، ط1، دار الفكر العربي، القاهرة، 1419هـ، ص 123.

التربة منها التربة اللينة والتربة الغليظة والتربة الحرشاء وذلك بحسب تركيبها ولونها فخلص إلى وجود تربة سوداء وتربة بيضاء وتربة حمراء، كما اعتمد على جغرافية البلاد وانتهى إلى نوعين اثنين من التربة وهما الرملية والجبلية.[1]

الجدول رقم: 01

زراعة مناسبة حسب لون التربة

لـــــــون التـــربـــــة	نـــــــوع الزراعـــــــــة
سوداء	زراعة الحبوب
حمراء	زراعة الأشجار المثمرة

الجدول رقم: 02

أنواع التربة حسب جودتها

الرقم	خصائص التـــربـــــة	قيمـــــة التـــربـــــة
01	تربة رقيقة	رديئة
02	تربة غليظة	رديئة
03	تربة لينة مخلخلة	جودة عالية
04	تربة مالحة	سيئة
05	تربة نتنة	سيئة

[1] – ابن ليون تجيبي، مخطوط إبداء الملاحة وإنهاء الرجاحة في أصول صناعة الفلاحة، مركز الأبحاث الإسباني، تحت رقم: A.05.14. ورقة 03.

من خلال هذا التحديد الممثل في الجدولين رقم 01 ورقم 02 السابقين والذي استخلصناه من كتابات ابن ليون تجيبي[1]، خلص هذا الأخير إلى تحديد الزراعة الناجحة والمتخصصة لكل نوع من التربة وأنه توصل لضبط بعض خصائصها وتراكيبها العضوية و ميزها و حدد أهليتها الزراعية وجودتها ومن ثم رتبها حسب خصوبتها والجدوى من الزراعة فيها.

وقد تواصلت الأبحاث العلمية حول الفلاحة في بلاد الغرب الإسلامي، فقد أخذ سكان هذه البلاد مما انتهى إليه أحد علماء بلاد الأندلس، وهو أبو زكريا يحي الإشبيلي (تـ 580هـ/ 1184م) الذي أسهمت أبحاثه وأبحاث من سبقوه في تحسين المردود الزراعي، وهذا من خلال التجارب المتنوعة التي قام بها، إذ لاحظ أهمية عنصر الحرارة والرطوبة والبرودة وتأثيرها على مردودية التربة وخصوبتها. إلى جانب عامل مهم وهو مدى مقدرة التربة على امتصاص الماء والاحتفاظ به، ومن خلال كتابه استخلصنا الجدول التالي[2]:

الجدول رقم: 03

أنواع التربة وخصائصها طبيعية

خصائص تربة طبيعية								
نوع التربة	**الحرارة**	**الرطوبة**	**البرودة**	**الملوحة**	**يابسة**	**الحروشة**	**غليظة**	**التهوية**
تربة غليظة	*	*						*

[1] – ابن ليون التجيبي، المخطوط السابق، ورقة: 03، 04.

[2]– أبو زكريا يحي الإشبيلي، كتاب الفلاحة الأندلسية، تح: على أرشيد محاسنة وآخرون، ج1، ط1، مطبعة الجامعة الأردنية، الأردن، 1433هـ، ص- ص 415، 434.

تربة جبلية		*			*	*		
تربة رملية	*		*					
أراضي السواد المحترقة	*		تحمي النبات من البرودة	*	*			
التربة البيضاء			*		*			
التربة الصفراء								
التربة الحمراء	*				*		*	قليلة التهوية
التربة الحرشاء المظرسة								

تابع (للجدول رقم : 03 أنواع التربة وخصائصها طبيعية)

خصائص تربة طبيعية						
نوع التربة	**التسميد**	**تشقق في الحرِّ**	**إمتصاص الماء**	**الإحتفاض بالماء**	**غراسة النبات**	**غراسة الأشجار**
تربة غليظة	غنية بالسماد	*	*	*	بكل أنواعها	بكل أنواعها
تربة جبلية	تحتاجه طيلة السنة			تتطلب كميات كبيرة		اللوز بلوط فستق التين
تربة رملية	إصلاحها بالسماد				الخضار	الرمان التين التوت الخوخ السفرجل البرقوق
أراضي السواد المحترقة				تتطلب كميات كبيرة في فصل الصيف	الفول الكرزبة الخرذل الخضر	الزيتون التوت الزفيزف التين
التربة البيضاء	تحتاج لتسميد من وقت لآخر			لا تتحمل الماء الكثير		التين اللوز الزيتون الكروم

التربة الصفراء	تسمد طول العام					
التربة الحمراء	تتطلب القليل من السماد		تحتمل الماء الكثير			التفاح اللوز الإيجاص التوت عين البقر
التربة الحرشاء المظرسة					القرع	اللوز الفستق التين الجوز الكروم الإيجاص

ومن الجدول رقم 03 يمكننا القول بأن أبا زكريا يحي الإشبيلي ميز بين ثمانية أنواع من التربة المختلفة، وأنه حدد ميزاتها وجودتها من خلال ملاحظاته وتجاربه التي أجراها عليها، والملاحظ أن هذا العالم أخذ بعين الاعتبار في تجاربه عدة عوامل أساسة: أهمها عوامل الحرارة والرطوبة والبرودة، إذ تفطن لأهميتها وتأثيرها على المردود الزراعي. ومن جهة أخرى ركز على الخصائص الفيزيائية للتربة كقدرتها على الاحتفاظ بالمياه وسرعة فقدانها، وقدرة نفاذ الهواء للتربة، وتأثير تشقق التربة على خصوبتها ومردودها الزراعي، ومن ثم حدد لكل نوع من التربة المزروعات والأشجار التي تليق بها لتمكين المزارعين من مردود جيد.

إن كانت الدراسات الوسيطية التي حاولت معرفة أنواع التربة ومدى تأثيرها على نوعية ووفرة الإنتاج، تبقى إلى حد ما مقصورة على نطاق جغرافي ضيق وذلك لعدة اعتبارات أهمها أن تلك التجارب اقتصر أصحابها على إجرائها في مناطق سكنهم،كانت في مصادر الرحالة والجغرافيين الذين جابوا بلاد المغرب الإسلامي طولا وعرضا– والذي يقدر حوالي ستة أشهر[1]–، إشارات هامة حول موضوع التربة إن كانت تعد خصبة أم العكس، والجدول رقم 04 يبين لنا أنواع التربة المنتشرة في ربوع بلاد المغرب الإسلامي.

[1] – أبو القاسم إبراهيم الإصطخري، المصدر السابق، ص 37./ **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 650.

الجدول رقم: 04

أنواع التربة المنتشرة في بلاد المغرب الإسلامي

رقم	نوع التربة	مكان تواجدها	النص
01	تربة حمراء	منطقة برقة	ثغر برقة قد أحاطت بها الجبال العامرة بالمزارع، وتربتها حمراء[1].. .. وهي في صحراء حمراء التربة[2].
02	تربة رملية	منطقة سجلماسة	مدينة سجلماسة كثيرة المحاصيل ومتنوعة برغم من موقعها في الرمال[3]. أي تربتها رملية
03	تربة خصبة	منطقة برقة	فاما برقة ..وهي في مستوى من الأرض خصبة[4].
04	تربة خصبة	منطقة طرابلس	وأما طرابلس..خصبة واسعة[5].
05	تربة خصبة	منطقة تونس	وتونس مدينة كبيرة خصبة واسعة المياه والزروع[6].
06	تربة خصبة	منطقة سوس الأقصى- كورة تاهرت	سوس الأقصى..كوره عظيمة..واسعة وخصب.. مدينة تاهرت وهي مدينة كبيرة خصبة واسعة البرية ..[7]

[1] – محمد بن أحمد المقدسي، المصدر السابق، ص 224.

[2] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص143.

[3] – محمد بن أحمد المقدسي، المصدر نفسه، ص 231.

[4] – أبو القاسم إبراهيم الإصطخري، المصدر السابق، ص 33.

[5] – نفسه، ص 33.

[6] – نفسه، ص 33.

[7] – نفسه، ص 34.

07	تربة حمراء	منطقة برقة	.. وأرضها حمراء خلوقية[1] التربة[2].
08	تربة رملية	منطقة ودان	..ودان طريق قصد في الرمال.. فتمور ودان الرطبة العذبة..[3]
09	تربة خصبة	منطقة بونة	..وفيها خصب ورخص موصوف وفواكه وبساتين..[4]
10	تربة صحيحة	منطقة البصرة	..وهي خصبة..صحيحة التربة..[5]
11	تربة خصبة	منطقة فاس	..وهي مدينة خصبة..[6]
12	تربة صفراء	منطقة أجدابية	..وهي مدينة كبيرة في الصحراء أرضها صفا.(أي صفراء)[7]
13	تربة طيبة	منطقة القيروان	..وسائر جوانبها أرضون طيبة كريمة..وأحسنها ..الغربي.[8]
14	أراضي الرمال	مناطق ماوراء قسطيلية	..ولايعرف وراء قسطيلية عمران ..إنما هي رمال وأرض سواخ..[9]
15	رمال حمراء	منطقة واد الرمال	قرية تبعد عن القيروان أربعون ميلا كثيرة الزيتزن ورمالها حمراء.[10]
16	أرض السواد ومتشققة	منطقة باجة	..حولها بساتين..وأرضها سوداء متشققة ..[11]

[1] - **الخلوقية**: مشتقة من كلمة الخلوق و الخلاق، وهي ضرب من الطيب وقيل الزعفران، **ينظر**: محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق، ج 10، ص 91.

[2] - ابن حوقل النصيبي، المصدر السابق، ص 69.

[3] - نفسه، ص 69.

[4] - نفسه، ص 77.

[5] - نفسه، ص 81.

[6] - نفسه، ص 89.

[7] - أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 650.

[8] - نفسه، ص 675.

[9] - نفسه، ص 709.

[10] - نفسه، ص 710.

[11] - نفسه، ص 719./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 160.

17	تربة حمراء	منطقة البصرة	..وتعرف أيضا بالحمراء لأنها حمراء التربة..[1]
18	أرض سبخة	سجلماسة	..مدينة سهلية أرصها سبخة.[2]
19	أرض صحراء	منطقة نول	..آخر مدن الإسلام وهي في أول الصحراء..[3]
20	جبل أغبر إلى البياض	منطقة تاجورة وسمية	..مدينتا ..تاجورة وسمية..بشمال هذه الارض ..جبل أغبر إلى البياض[4]..
21	ارض طيبة	مدينة أغمات وريكان	..ومدينة أغمات..أسفل هذا الجبل..طيب التراب..[5]
22	أرض رملية	طريق بين مكناسة ودنهاجة	..وهي على نهر..في أرض أكثرها الرمل ولها مزارع وخصب[6].
23	أرض جيدة	طريق من تلمسان إلى يلل	..مدينة يلل..بها عيون..وبلادها جيدة للفلاحة..[7]
24	أرض صخرية	مدينة أجدابية	..أجدابية مدينة في ضحضاح من حجر مستو..ليس بها ولا حولها شيء من نبات..[8]
25	أرض طيبة	مدينة رقادة	.. وليس بأفريقية أعدل..من رقادة..ولا أطيب تربة.[9]

[1] – **مدينة البصرة**: تقع على الطريق الرابط الواقع بين مدينة طنجة ومدينة فاس. **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص–ص788، 789./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 189.

[2] – أبوعبيد البكري، المصدر نفسه، ص 835.

[3] - نفسه، ص 853.

[4] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 119.

[5] – نفسه، ص 231.

[6] – نفسه، ص 246.

[7] – نفسه، ص 251.

[8] – نفسه، ص 311.

[9] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 116.

26	أرض خصبة	قرية بَليُونَش	..قرية بَليُونَش(تقع عند جبل عظيم).وتحته أرض خصيبة فيها مياه عذبة.[1]
26	تربة جيدة	مدينة وجدة	..كثيرة المياه والعيون طيبة الهواء جيدة التربة[2].
27	تربة طيبة	مدينة مراكش	..وهي مدينة طيبة التربة..[3]
28	تربة رملية	منطقة ما وراء جبال الأطلس	..سهول نوميديا ..وهي بلاد تكاد تكون كلها رملية[4].
29	تربة رملية	منطقة مدينة سلا	وضواحي مدينة سلا كلها رملية[5].
30	تربة رملية	منطقة المعمُورَة	.. وليست ضواحي المعمُورَة إلا سهلا رمليا[6].
31	تربة هزيلة	مدينة صَفرُو	..الأرض هزيلة في كل مكان لايغرس فيها غير الكتان..[7]
32	تربة صلصالية	مدينة مَزدَغَة	..لهم أرض صلصالية..صالحة لشعير و الكتان..[1]

[1] - **قرية بَليُونَش**: من أعمال مدينة سبتة حيث أمر الخليفة أبو يعقوب سنة 580هـ بجلب المياه من هذه القرية إلى مدينة سبتتة التي تبعد عنها حوالي 6 أميال.**ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص- ص 137، 138.

[2] - نفسه، ص 177.

[3] - نفسه، ص 209.

[4] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 72.

[5]- نفسه، ص 208

[6] - **المَعمَورَة**: تعد من المدن الصغيرة التي أسسها الموحدون على بعد ميل ونصف من مصب نهر سبو. **ينظر**: نفسه، ص 210.

[7] - **صَفرُو** : مدينة صغيرة أسسها الأفارقة، تقع في سفح جبال الأطلس، على بعد خمسة عشر ميلا جنوب الحاضرة فاس.**ينظر**: نفسه، ص 362.

33	تربة جيدة	جبل وَنشَريس	..هذا الجبل جيد التربة كثير العيون..[2]
34	تربة غير خصبة	منطقة تبَسَّة	..ورغمًا على أن التربة غير خصبة، فإن البادية منتجة.[3]

من خلال الجدول أعلاه يتبين لنا أن بلاد المغرب الإسلامي تتوفر على خليط متنوع من التربة المتباينة في خصوبتها وصلاحيتها في توفير أكبر إنتاج زراعي ممكن، ويمكن ملاحظة أن هذه الأنواع المختلفة من التربة تتوزع في مختلف أرجاء بلاد المغرب الإسلامي، فنجدها في الأماكن السهلية والجبلية والساحلية والصحراوية.

وقد تتوفر المنطقة الواحدة على أصناف التربة المتباينة في مكوناتها والتي تؤثر على خصوبتها وجودتها الزراعية، ولذا نجد أن المزارعين قد كيفوا أنفسهم لاستغلالها بأفضل طريقة ممكنة في حقولهم ومزارعهم المنتشرة عبر مختلف الأرجاء، وهذه الأخيرة تكون قد حوت على مختلف أنواع التربة، ومنها تم توفر وتنوع الإنتاج الغذائي لسكان هذه البلاد. هذا يدعونا إلى الاستنتاج الآتي: الوفرة الغذائية على موائد السكان والتنوع الزراعي هما نتاج تنوع التربة والأقاليم المناخية واجتهاد الفلاحين وتظافره مع مجهودات العلماء.

ثانيـــــا: وفـــرة الميـــــاه

اهتمت بعض المصادر[1] بموضوع الفلاحة وشؤون خدمة الأرض، كما أنها أشارت لموضوع المياه الذي هو العنصر الهام لاستقرار هذه الحرفة، والعامل الأساس الذي لا يقل أهمية في تأثيره المباشر على الوفرة

---

[1] – **مَزدَغَة**: مدينة صغيرة في سفح جبال الأطلس قريبة من الحاضرة فاس، وعلى بعد ثمانية أميال غربيي صَفرُو. **ينظر**: نفسه، ص 363.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 45.

[3] – نفسه، ص 63.

الغذائية في بلاد المغرب الإسلامي، وقد كتب ابن البصال في هذا السياقة الذي يعتقد أنه عاش في القرن الخامس الهجري في سفره حول المياه وأولى لها اهتماما كبيرا لمعرفته بمدى تأثيرها الكبير على نجاح الزراعة، وختم بها كتابه[2].

وأما العالم الأندلسي أبو زكريا يحي الإشبيلي الذي يعتقد أنه عاش في القرن السادس الهجري فقد أوصى بعد حديثه عن التربة، تخير الأرض بحثا عن المياه لأنها أساس الحياة، فبدون مياه يستحيل خدمة الأرض مهما كانت جودتها[3]. فهو بذلك يؤكد على أهمية المياه في توفير محصول زراعي ناجح. وهو الأمر نفسه الذي أكد عليه من سبقوه من أمثال أبو عبد الله الطنغري الذي يعتقد أنه عاش في منتصف القرن الخامس الهجري وأبو العباس الفرسطائي (تـ 504هـ) حول أهمية المياه ودورها الكبير في العمل الزراعي[4]، وانعكاس ذلك على الوفرة الغذائية وتنوعها.

وعلى هذا فإن الماء يعتبر بمثابة ثروة اقتصادية لبلاد المغرب الإسلامي، وأنه يُعد العصب الأساس الذي يحرك المجالات الاقتصادية في المنطقة كلها وعلى رأس هذه، المجال الزراعي، فأي تذبذب أو نقص أو زيادة عن الحد المعتاد في مصادره يخلق مباشرة تهديدا للأمن الغذائي. ولذلك تعد التساقطات المطرية في بلاد المغرب الإسلامي من أهم مصادر المياه التي تمد المنطقة بها. والملاحظ أن التساقطات المطرية خلال ألف سنة خلت لم يطرء عليها أي تغير مقارنة بتاريخ التغيرات المناخية الطويل[5].

---

[1] – من المصادر التي يجب ذكرها هنا: أ- كتاب الفلاحة لابن البصال، ب- كتاب الفلاحة الأندلسية لأبي زكريا يحي الإشبيلي وغيرهم من علماء الفلاحة.

[2] – ابن بصال، كتاب الفلاحة، تح: محمد عزيمان وآخرون، تطوان، 1955م، ص 39، ص 173.

[3] – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ج1، ص 525.

[4] – خيرة سياب، المياه ودورها الحضاري في بلاد المغرب الإسلامي (ق7هـ-10هـ)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والحضارة الإسلامية، وهران، 1434هـ-1435هـ، ص 35.

[5] – عبد الكريم يوسف جودت، الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين 3هـ-4هـ، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1992م، ص56.

وبحكم طبيعة مناخ بلاد المغرب الإسلامي وخصائص هذه المنطقة المتوسطية المعروفة بعدم الاستقرار، يتأثر النشاط الزراعي وبشكل مباشر خلال فترات الجفاف وندرة المياه[1]، بهذه الطبيعة مما يخلق أجواءا متوترة بين المزارعين إلى حد الصراع المرير بينهم على مصادر المياه. وهذا ينعكس لا محالة على الإمدادات الغذائية ووفرتها وتنوعها بشكل كبير في تلك المناطق غير المستقرة مناخيا. وعلى العموم فإن هذه الظاهرة جسدتها نازلة في منطقة واقعة على ضفاف واد فاس، وهو صراع ونزاع على مياه السقي بين أهل "أَزَكَان" وأهل "مَزدَغَة" إمتد من سنة 721 هـ من شهر ربيع الأول إلى سنة 824 هـ من شهر ربيع الأول[2]، ويبدو أن المنطقة كانت تمر بفترة جفاف وقلة الأمطار، وهذا أوجد جوا غير مستقر بين المزارعين في تلك الأرجاء من بلاد المغرب الإسلامي.

وبهذا تعد التساقطات المطرية في بلاد المغرب الإسلامي من أهم المصادر التي تزود المنطقة بالمياه العذبة والتي تصنف في خانة المياه ذات الجودة العالية، التي تقبلها الأرض ويجود بها الزرع وهذا ما أكده ابن بصال في حديثه عن المياه[3]. وهنا تشير بعض المصادر لظاهرة التساقطات المختلفة والتغيرات المناخية التي شهدتها مختلف أرجاء مناطق بلاد المغرب الإسلامي. يذكر "ابن عذاري المراكشي" في سنة 632 هـ حادثة تاريخية حدثت في حاضرة مراكش وكانت في يوم ماطر متوالي وشديد لايفتر[4]، كما شهدته نفس الحاضرة سنة 634هـ إذ تهيأ الناس للحرث، وبعدها سقاهم الله، إذ "أعانهم بوابل من عنده"[5].

---

[1] – عبد الهادي البياض، أثر الكوارث الطبيعية في المجال الاقتصادي بالمغرب والأندلس، كتاب المجلة العربية، الرياض، 1434هـ، ص12.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المعيار المعرب وجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، تح: محمد حجي وآخرون، ج8، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1401هـ، ص 5، ص 20.

[3] – ابن بصال، المصدر السابق، ص 39.

[4]– ابن عذاري المراكشي، البيان المغرب في اختصار أخبار ملوك الأندلس والمغرب، ج3، تح: بشار عواد معروف وآخرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، تونس، 1434هـ.، ص 440.

[5]– نفسه، ص467.

ويذكر ابن أبي الزرع الفاسي حين ذكر الأحداث المرتبطة بالجواز الخامس للأندلس من طرف الأمير "يعقوب بن عبد الحق المريني" (تـ 685هـ)، ففي سنة 677هـ التي وافق فيها هذا الجواز يوم الجمعة الثالث من شوال حين خرج من "مراكش" وحين وصل إلى المكان المسمى قرية "مكول" الواقعة في بلاد " تمسنا " توالت عليه الأمطار والسيول والرياح، واستمرت لعدة أيام، ليلا ونهارا، فلم يستطع إكمال المسير لوجهته[1]. كما كتب أيضا أنه في سنة 724هـ في نواحي الحاضرة "فاس" بعد صلاة العصر، "تلبدت السماء بغيوم سوداء وأظلمت الدنيا وعصفت رياح عظيمة، أعقب ذلك بَرَدٌ عظيم الجرم يتخلله مطر وابل، حملت منه السيول والوديان.."[2].

وقد أكد هذا الحال، صاحب كتاب الاستقصا بأن جل المغرب أصابه مطر عظيم وثلوج كبيرة لدرجة أن الناس عدموا الحطب[3].

ومن مظاهر التغيرات المناخية التي شهدتها بلاد المغرب الإسلامي، ما شهدته منطقة الزاب وقسنطينة أثناء حملة "أبو عنان المريني" (ت) على المنطقة سنة 758هـ، إذ هبت رياح قوية مصحوبة بأمطار نتجت عنها فيضانات داهمت معسكره. يقول "الحاج النميري":".. أرسل الله المزن المثقلة..متراكمة أمطارها... وترامت الرياح بكل عارض...، فأمر بأن تجمع أحمال الأموال والمتاع...، ولما طلع الصبح إلا وقد غيظ الماء..."[4].

---

[1] – ابن أبي الزرع الفاسي، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، دار المنصور لطباعة و الوراقة، الرباط، 1972م، ص329.

[2] – نفسه، ص 413.

[3] – أحمد بن خالد الناصري، كتاب الاستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى، ج3، تح: جعفر الناصري وآخرون، دار الكتاب، الدار البيضاء، 1418هـ، ص 179.

[4] – ابن الحاج النميري، فيض العباب وإفاضة القداح الآداب في الحركة السعيدة إلى قسنطينة والزاب، تح: محمد بن شقرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1990م، ص- ص 258، 260.

وإذا تكلمنا عن المواعيد الخاصة بالتساقطات المطرية في بلاد المغرب الإسلامي نجد كلا من "حسن الوزان ومرمول كربخان" يحددان ذلك في الفترة الممتدة من 25 أفريل إلى 5 ماي فالتساقط خلال هذه الفترة يفيد المحاصيل وإن لم تستدرك بتساقطات مطرية، فهذا يلحق ضررا بها. أما في شهر "يوليوز" وشهر "غشت" يفسد الجو في بعض السنوات وتتساقط الأمطار[1]، و لاحظا أيضا أن العواصف المصحوبة بالبرد والثلج والصواعق والرعود تجتاح مناطق كثيرة من بلاد المغرب الإسلامي في أواخر فصل الخريف وفصل الشتاء وبعض من فصل الصيف. وتكون التساقطات المطرية في شهر "أكتوبر" حاسمة في نجاح الموسم الزراعي، كما أنها تعد ذات أهمية في المناطق الصحراوية وخاصة من شهر "نوفمبر" حتى شهر "فبراير"[2].

لقد انتبه الكثير من جغرافي المنطقة ورحالتها إلى العلاقة الأزلية التي تربط الأودية والأنهار والجبال بالنشاط الفلاحي القائم حول ضفاف تلك المسطحات المائية الجارية، وبخصوص ذلك، يذكر "البكري و الإدريسي" أن جبل "درن" الممتد من غرب بلاد المغرب الإسلامي عند البحر المحيط إلى جبل "طرابلس" شرقا، والذي يفصل الصحراء عن بحر العرب، تنحدر منه عدة أنهار أهمها نهر "نفيس"، واد "آغمات"، نهر "موقوا" الذي يتفرع عنه وادي " وانسقين"، وعدة أودية أخرى تصب في الصحراء مثل نهر"درعة"[3].

كما يصف "البكري" مدينة " توزر " من بلاد قسطيلية الواقعة جنوب إفريقية، بأن شربها من ثلاثة أنهار منبعها من الرمال عند موضع يسمى " شرس"، لتجتمع عند موضع يسمى واد " الجمال"، لتعود وتنقسم إلى ستة جداول، ثم تتشعب وتستغل لسقي غابات النخيل والغروس[4]. ويصف مدينة"

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 79./ **ينظر**: مرمول كربخان، إفريـــقيا، تر: عمد حجي وآخرون، ج1، ب ط، مكتبة المعارف، الرباط، 1404هـ، ص – ص 30، 31.

[2] – حسن الوزان، المصدر نفسه، ص– ص 80، 81./ **ينظر**: مرمول كربخان، المصدر نفسه، ص 31.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص– ص 238، 239./ **ينظر**: الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص229، 230.

[4] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 708.

طبنة "ونهرها المسمى باسم نهر " بَيْطام " الذي إذا حمل سقى جميع بسائطها، وفحوصها، حتى قيل:" بَيْطام بيت الطعام"[1]. كما يذكر الحاضرة "تيهرت" التي بها نهر معروف باسم نهر " مينة " يدخلها من جهة القبلة، ونهر آخر أصل منبعه عيون من جهة الشرق، تسقى به أربظتها وفحوصها[2].

أما حديثه عن حاضرة "تلمسان" فيصف موضعا بالقرب من شمالها يسمى " جبل البغل " ينبع في أسفله نهر" سطفسيف "، ثم يصب في نهر" أسر "، ثم يصب في نهر" تافنا "، ليصب في البحر قرب مدينة " أرشقول "، وتسقى كل الأراضي التي على ضفاف تلك الأنهار، بما فيها فحص تلمسان المسمى "أزيدور" الذي يبلغ طوله خمسة وعشرون ميلا[3].

ويشير الإدريسي إلى مدينة " ندرومة " الواقعة بين حاضرة "تلمسان" ومدينة "هنين" الساحلية على أنها مدينة كبيرة ذات مزارع واسعة وبساتين وجنات على ضفاف واد لم يذكر اسمه تسقى منه، يجري في شرقها[4]. كما أنه تحدث عن مدينة "سجلماسة" التي هي كثيرة الجنان والبساتين تروى من نهر يأتيها من جهة الشرق يفيض في فصل الصيف[5]. ومدينة "أغمات وريكة" واحدة من المدن المهمة التي تقع في سفع جبل "درن" من جهة الشمال، بها نهر، مياهه متوسطة التدفق، يستغله أصحاب المنطقة في شربهم وسقي غلاتهم حسب مواقيت متفق عليها[6].

[1]- أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 712.
[2] - نفسه، ص 734.
[3] - نفسه، ص- ص 746، 747.
[4] - الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ج2، ص 534.
[5] - نفسه، ص 225.
[6] - نفسه، ص 231.

ويصف الإدريسي أيضا قرية "العلويين" الواقعة شمال "تلمسان"، ومدينة " شرشال " الساحلية القريبة من "جزائر" بني مزغنة، على انها من المناطق الهامة التي تحوي شبكة أودية جارية تسقي زروع والبساتين المقامة على ضفافها[1].

أما كتابات ابن سعيد المغربي التي وصفت المدن والقرى التي بنيت على ضفاف الوديان ومكنتها من سقي منتوجاتها الزراعية وتوفير حاجاتها الغذائية نجده يتكلم عن منطقة "لمطة نول" بأن لها نهر كبير ومشهور ينحدر من "جبل لمطه" الذي يقع في شرقها على بعد مرحلتين ثم يصب في البحر[2]، ويصف مدينة "سوس" واسمها "تارودانت" أنها تقع على ضفة نهرها شمالا، الذي يتفرع من نهر " ماست " ونهر "نول" النازل من جبل "لمطة"، ومدينة "سجلماسة" يأتيها نهرها من جنوب والشرق الذي أصل منبعه جبل " آزور "، الذي بدوره يصب في واد " زيــز"، ومنه في نهر " ملوية " ثم في البحر "الرومان" والذي قصدبه بحر " العرب"، وعلى ضفافه خيرات وزروع وغابات نخيل[3].

لقد اعتمد النشاط الزراعي في بلاد المغرب الإسلامي على مياه الأنهار والوديان في سقي الزروع والأشجار على مختلف أنواعها، وهذا ما ساعد على تنويع وتوفير وغنى المنتوج الغذائي، واستغل هذا المصدر المائي إلى أقصى حدود، و الذي تميزت مياهه بالجريان والعذوبة التي لا تقل أهميتها عن مياه الأمطار والثلوج الذائبة. وقد أشار ابن العوام لأهمية مياه الغدران والأودية والأنهار في سقي المحاصيل من جهة ومن جهة أخرى فهي تساعد الأرض على التخلص من رطوبتها، وهذا لما تتميز به هذه المياه من خصائص فزيائية وصفها بالرطوبة واليبوسة والحروشة[4]، وهذا ما ذهب إليه إبن ليون تجيبي وزاد على ذلك بأن مياه الأنهار تقتل دُودَ الأرض الذي يضر بالمزروعات[5].

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 250، ص 258.

[2] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 113.

[3] – نفسه، ص 124.

[4] – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ص 521.

[5] – ابن ليون تجيبي، المخطوط السابق، ورقة : 14.

ولأهمية الغدران والأودية والينابيع التي تستغل مياهها في النشاط الزراعي وتنويع محاصيله، وكيف أن المزارعين في هذه البلاد أكثر تمسكا بما جاء به الدين الحنيف، فإنه كثيرا ما يعملون وفق ما أمدهم به هذا الدين. ومن الشواهد على هذا الأمر ما ذكر في القرآن الكريم حيث الآية :يقول الله تعالى في كتابه العزيز: ﴿ **وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً بِقَدَرٍ فَأَسْكَنَّاهُ فِي الْأَرْضِ وَإِنَّا عَلَى ذَهَابٍ بِهِ لَقَادِرُونَ**﴾[1]. وكذلك الآية حيث يقول الله تعالى في سورة القمر﴿ **وَفَجَّرْنَا الْأَرْضَ عُيُونًا فَالْتَقَى الْمَاءُ عَلَىٰ أَمْرٍ قَدْ قُدِرَ**﴾[2].

من الآيتين الكريمتين، تتبين أهمية المياه المتفجرة من باطن الأرض ودورها الكبير في تزويد الإنسان بما يحتاجه منها لتحقيق حاجاته الزراعية اليومية. وعلى هذا تعد المياه سواء كانت مياه آبار أو مياه ينابيع في هذه البلاد مرتكز ما تسد به الحاجات في مدنه و أريافه.

يتأكد هذا بما اعتبره ابن ليون تجيبي أن مياه العيون والآبار مفيدة لجميع الزروع والنبات في البرد والحرّ[3].

أما أبو زكريا يحي الإشبيلي فقد اعتبر هو الآخر أنّ مياه العيون والآبار العذبة صالحة لسقي البساتين بجميع ما تحويه من فصائل وأنواع الزروع، ويحترس السقي بها في شدة البرد كي لا تحرق الخضر، ويفضل السقي بها في فصل الربيع والخريف والشتاء، وسقي بعض الخضار شتاء بماء الينابيع يضر بها وذلك لما تحويه من خصائص متمثلة في الرقة والدفئ و رطوبة[4].

والذي يفهم من هذا الكلام أن صاحبه كان ذا اطّلاع واسع بطبيعة المياه وكيفيات استعمالها واقعا وتجربة خاصة إذا تعلق الأمر بالمزروعات التي هي أساس حياة سكان البلاد.

[1] – سورة المؤمنون، الآية : 18.

[2] – سورة القمر، الآية : 12.

[3] – ابن ليون تجيبي، المخطوط السابق، ورقة: 14.

[4] – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ص 523.

والمعروف لدى جميع المهتمين بهذا المجال أن مناطق بلاد المغرب الإسلامي تزخر بآبارها وعيونها المتناثرة في كل مكان من قراه ومدنه، فالبكري يطالعنا بخصوص مدينة "أجدابية" أنها تمتلك آبارا محفورة في الصخر ماؤها عذب طيب، ولها أيضا عين ماء عذبة تسقى بها بساتين ونخيل، ويذكر أيضا الطريق من "نفوسة" ومدينة "زويلة" وهو طريق صحراوي، تواجد الماء عند مكان يسمى "تيري"عند سفح جبل فيه آبار كثيرة عليها غابات نخيل، أما مدينة " سبها " التي تبعد بخمسة أيام بها نخيل كثير يسقى بعيون تنبع وتفيض على سطح الأرض[1].

ومدينة " نفزاوة " التي تقع إلى الغرب من حاضرة "القيروان" بحوالي ستة أيام حسب "البكري"، لها عيون تحيط بها تسقي بساتينها وثمارها. أما مدينة " أسلن " التي تقع شرق مدينة "أرشقول" فلها عيون جارية تسقي بساتينهم وضياعهم[2].

ويؤكد لنا الإدريسي متحدثا عن تلك المناطق من شرقي إفريقية وبالخصوص قصور منطقة " ودان " الواقعة جنوب مدينة "صرت" بخمسة مراحل وهي قرى صغيرة مبنية بالطوب في وسط الصحراء، بها آبار كثيرة يزرعون عليها بالخصوص الذرة والنخيل. وهذه مدينة "زويلة ابن الخطاب"فبها آبار عذبة أقيمت عليها غابات نخيل. أما "قصر اليهودية" فبه مزروعات تسقى بآبار عذبة [3]، وعن قريـــــــة "العلويين" القريبة من مدينة "تلمسان"، ومدينة "يلل" التي تبعد بمرحلة عن مدينة "معسكر"، فلهما عيون ومياه كثيرة جارية أُستغلت لسقي المروج المحيطة بهما[4].

واستغل أهل منطقة "باشو" التي تقع على الطريق بين الحاضرة تونس ومدينة "الحمامات" آبار مياه لري أشجار الزيتون وغلاتهم، لأن المنطقة قليلة المياه. ويذكر ابن حوقل والإدريسي الطريق الرابط

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 650، ص 656، ص 658.
[2] – نفسه، ص707، ص– ص 748، 749.
[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 312، 314.
[4] – نفسه، ص– ص 250، 251.

بين حاضرتي "القيروان وتيهرت". عدة قرى ومدن بها عيون أقيمت عليها بساتين وجنات، منها مدينة "سبيبة"، وهي مدينة أزلية بها وفرة مياه وعين جارية، وكذا قرية "مسكيانة" بها عيون ومكاسب زراعية تسقى منها، وقرية "جلولة" التي تحوي عيونا تسقى بها بساتين كثيرة وغابات نخيل، وقرية "أحرى" يتم تزودها من الآبار أقيمت حولها زروع وحنطة وشعير. أما قرية "تيفاش"، فهي قرية أزلية بها عين ماء جارية مكنتهم من إقامة بساتين ورياض حسنة، وعلى مرحلة منها توجد قرية "أزكو" بها مياه جارية وعيون تسقي ضياعهم وغلاتهم وزروعهم[1].

وحين تكلم ابن حوقل عن مدينة "ازيلي" الواقعة على بحر المحيط من أرض المغرب الأقصى، غرب مدينة "وزُلُول" قال : إنها تمتلك آبار ماء عذبة، أقيمت عليها زروع من الحنطة والشعير الوافر والبساتين. أما مدينة "البصرة" فهي على مقربة من بحر المحيط، لها عيون في شرقها أقيمت عليها غلات وجنان عظيمة[2].

ويذكر صاحب كتاب الاستبصار حاضرة "بجاية" التي تقع على سفح جبل شاهق وعال معروف باسم جبل "مسيون" والمطل على البحر، به مياه سائحة، وعيون نضاخة وكثيرة، استغلت مياهها لري بساتين ذلك الجبل. ويضيف بأن مدينة "وهران" كثيرة البساتين والثمار، ولها مياه سائحة وعيون وأن بساتينها تستفيد من مياهها[3].

ومن المدن المذكورة، مدينة " بادس " الأزلية، وهي من عمائر بلاد الزاب فهي تتميز بكثرة المياه والعيون تسقى بها غابات النخيل وأشجار الفاكهة، كما يذكر عيون ومدينة "وجدة" التي بها عيون ومزارع وبساتين تروى بها[4].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 293، 295./ **ينظر**: ابن حوقل النصيبي، المصدر السابق، ص 84.

[2] – ابن حوقل النصيبي، المصدر نفسه، ص– ص 80، 81.

[3] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 130.

[4] – نفسه، ص175، ص 177.

و يصف حاضرة "مراكش" بقوله: "هي حاضرة بلاد المغرب ودار مملكتها.."، بها آبار ليست بعميقة، مياهها عذبة، جعلت تتدفق على وجه الأرض بطريقة علمية، تسقى بها بساتينها وزروعها[1].

وأما حسن الوزان فإنه يعتبر مصدرا مهما إذ يتكلم عن منطقة جبل الأطلس عند بحر المحيط والذي يفصل بين منطقة "سوس" ومنطقة " حاحا " الذي به عدد من القبائل تسكن مداشره وقراه، به عيون جارية كثيرة تسقى به أشجار الجوز التي تكثر بتلك المناطق[2]، وفي الجبال المحيطة بمنطقة حاضرة "مراكش" يوجد جبل معروف باسم " جبل اَديمي " مبتدؤه من جبل " هنتاتة " غربا ويمتد شرقا عند نهر " تساوت "، تقطنه العديد من قبائل المنطقة، يتوفر على بساتين وأشجار اللوز والزيتون والسفرجل تسقى بعيون كثيرة الماء والجريان[3].

وعلى جبل " زرهون " الذي يبعد عشرة أميال من مدينة "فاس"، عدة عمائر آهلة منها مدينة " مغيلة " الأزلية، مطلة على مدينة "فاس"، بها عيون جارية وعديدة تسقى بها غلاتهم وبساتينهم التي أقيمت في هذا الجبل[4]، أما في منطقة "الريف الجبلية" التي تتبع "مملكة فاس" فتكثر بها عيون عديدة متدفقة من الجبال، منها مدينة " جبهة "ومنطقة "جبل بني منصور" و"جبل بني خالد" و"بني يوسف" ومنطقة "جبل شفشاون" و"جبل آيَشتُوم"، تسقي حقولهم المنشرة بكثرة في تلك المرتفعات الجبلية تحوي على مختلف الزروع وأشجار الفاكهة المتنوعة الضروب[5].

وتتمتع "مملكة تلمسان" بعدة مناطق بها عيون وآبار تروى بها حقولهم وبساتينهم، ففي مدينة "هنين" الساحلية، جُل منازها بها آبار مياه عذبة تسقى بها أعناب معروشة، وإلى شرق مدينة "مليانة" التي تقع في قمة الجبل عل بعد أربعين ميلا من البحر، والجبل به عيون كثيرة أقيمت عليها بساتين الجوز،

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 209.
[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 110.
[3] – نفسه، ص 142، ص 143.
[4] – نفسه، ص 294، ص 297.
[5] – نفسه، ص 324، ص- ص 328، 332، ص 334.

ويذكر حسن الوزان مدينة "ميلة" التي بوسط ساحتها عين ماء يستعملها سكانها في حاجاتهم، ويعتقد أنها أيضا تستعمل لسقي بساتينهم المشهورة بأشجار التفاح والإيجاص[1].

وبالرغم من توسط جزيرة " جربة " في البحر فقد تمكن سكانها من إنشاء مزارع للنخيل والكروم والزيتون، معتمدين في ذلك على مياه الآبار العميقة جدا في ري حقولهم[2].

فهذه الإشارات التي ذكرناها تدل على أن اعتماد سكان هذه البلاد كان بالأساس قائم على ما تجود به المياه الطبيعية من آبار وجداول وأنهار وتساقطات، وهذا كله منح هذه البلاد التنوع الغذائي ووفرة المحاصيل. فالشهادات و المعاينات وتحليلها تعد في هذا السياق خير دليل يؤكد ما توصلنا إليه .

ثالثـــا: المنتوجات الزراعية

تضافرت عدة مقومات هامة في تنوع المنتوجات الزراعية، ففي ظل التطور العمراني من جهة وفي تنوع الجهود العلمية المبذولة في هذا المجال إضافة إلى تنوع العوامل كالمناخ والتربة والمياه في البلاد، كل هذا جعل من النشاط الزراعي أهم النشاطات الاقتصادية، كما أن هذه الوفرة والتنوع في المنتوجات يعودان إلى تسرب المعارف العلمية من بلاد الأندلس. إن هذا كان له الأثر البالغ ليس فقط على ساكنة هذه البلاد بل ونتج عنه علم فلاحة قائما بذاته مبني على أسس صحيحة ومنهج علمي تجريبي[3].

هذه الظروف ساهمت في تنويع المنتوجات الزراعية التي نوعت بدورها النظم الغذائية في جل مناطق بلاد المغرب الإسلامي. وقد وصف البكري عدة مناطق مختلفة من أرجاء البلاد فمثلا نجده يتكلم على المناطق الشرقية من بلاد إفريقية فيقول: "وفي وسط جبل نفوسة النخيل والزيتون الكثير والفواكه"[4].

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 15، ص– ص 34، 35، ص 60.

[2] – **جزيرة جربة** : تقع قبالة ساحل تونس، تابعة للمملكة الحفصية، يحكمها واليه عليها الذي يبعثه ويعينه عليها مع القاضي وجابي الأموال، يبلغ قطر الجزيرة حوالي ثمانية عشر ميلا. **ينظر**: نفسه، ص– ص 93، 94.

[3] – حسن حافظ علوي وآخرون، الفلاحة والتقنيات الفلاحية بالعالم الإسلامي العصر الوسيط، منشورات عكاظ، دار البيضاء، 2011م، ص– ص 84، 85.

[4] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 656.

أما حديثه عن الطريق بين الحاضرة "تيهرت" إلى البحر فيصف جل تلك المناطق حتى مصب نهر "الشلف" بأنها ذات ضياع وبساتين وثمار مختلفة الأجناس، وبها مياه سائحة وأنهار مثل نهر " سيرات " الذي يسقي فحص "سيرات" والذي يبلغ طوله نحو أربعين ميلا"[1].

إن الطريق الذي وصفه لنا البكري بين "تيهرت" والبحر ليس بالطريق القصير بل يُقدر على مسافة تقدر بمراحل وبها عدة قرى وحصون ومدن عامرة وفحوص مسقية. وقد امتهن أهلها الزراعة لتوفير غذائهم وتنويعه بسبب تلك الظروف المواتية فتطورت مصادر عيشهم وتنوعت أغذيتهم.

ويضيف البكري وصفه للأجزاء الغربية لبلاد المغرب الإسلامي والتي تتوفر هي الأخرى على مقومات ساعدت على توفير غذاء متكامل إلى حد ما، فيذكر الطريق الواصل بين مدينة "سبتة" ومدينة "فاس"، فهو الآخر لا يخلو من قرى وحصون ومدن عامرة وفحوص مثل فحص "أبي شيار" القريب من مدينة " ميمون بن القاسم " التي تعتبر مدينة أزلية ذات سور كثيرة المياه والثمار كبقية العمائر المحيطة بها التي تتميز بالثمار والمزارع المختلفة والبساتين[2].

وقد عرف عن جبل "درن" خصوبة أرضه وكثرة خيراته، وأشاد بذلك الإدريسي بقوله: "..جبل درن الأعظم الذي ليس جبل مثله إلا القليل في السمو وكثرة الخصب وطول المسافة واتصال العمارات، ومبدؤه من البحر المحيط في أقصى السوس، ويمر مع المشرق مستقيما حتى يصل إلى جبال نفوسة ...، ويتصل بعد ذلك بجبال طرابلس ...، وفي كل هذا الجبل كل طريفة من الثمار وغرائب من الأشجار، والماء يطرد منه وبوسطه قلاع وحصون تشف على نيف وسبعين حصنا"، ويستطرد واصفا هذا الجبل وما يحويه من صنوف الزروع وأشجار الفواكه والزيتون وخصوبته التي فاقت كل وصف[3]. وكل ذلك يؤكد

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 737.

[2] – نفسه، ص– ص 794، 795.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 229، 231.

استنتاجنا السابق من أن بلاد المغرب الإسلامي تحوي منتوجا فلاحيا متنوعا وغنيا يعكس غنى وتنوع النظام الغذائي في تلك المناطق الواسعة من بلاد المغرب الإسلامي.

ويذكر صاحب كتاب الاستبصار عدة مناطق من بلاد المغرب الإسلامي تتميز بكثافة إنتاجها الزراعي وتنوعه، كمدينة " رقادة " التي تبعد عن حاضرة "القيروان" بحوالي أربعة أميال ويصفها بقوله: "...كانت أكثر بلاد أفريقية بساتين وفواكه..."، ويصف أيضا العديد من نواحي بلاد المغرب الأوسط التي تزخر بالمنتوجات الزراعية، فهذا فحص حاضرة "بجاية" تحيط به الجبال قدر محيطه حوالي عشرة أميال، يُسقى من أنهار وعيون وبه بساتين ومزارع، وفحص"زيدور" المشهور بحراثة وزراعة القمح الذي يقع بين الحاضرة "تلمسان" ومدينة "أرشجول"[1].

وإذا توغلنا نحو بلاد المغرب الأقصى، نجده يتحدث عن مناطق حاضرة "مراكش" التي تتميز بآبارها التي تروي بساتينها، وجناتها المحيطة بالمدينة وكذا زروعها، ويطلقون عليها اسم البحائر وهذا بسبب كبر تلك الضياع والبساتين وعظمتها وكثرة عددها[2].

ولقد تحدث ابن سعيد المغربي عن كثرة وتنوع الإنتاج الفلاحي في عموم بلاد المغرب الإسلامي، حتى أنه وصف بعض مدنه بأنها مدن أندلسية لتشابهها الكبير من حيث كثرة مياهها وبساتينها مثل حاضرة "تلمسان". أما مدينة "فاس" فيعتبرها من خواص المغرب المعروفة بالخيرات وإلى شمالها، مدينة "مكناس" الشهيرة بزيتونها. ويصف إفريقية على أنها متخصصة في زراعة فاكهة الموز وكثرة صنوف الرطب[3].

---

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص– ص 130، 134.

[2] – نفسه، ص– ص 208، 209.

[3] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص– ص 140، 141، ص 144.

ويصف العمري في كتابه بلاد المغرب الإسلامي عموما بقوله: "... أنها بلاد خصب تزرع على الأمطار..."[1].

و يؤكد اليعقوبي ذلك بقوله: "إن منطقة "بليونش" وهي موضع في غرب مدينة "سبتة" ذات أنهار وبساتين..." ويضيف قائلا: إن لمدينة "أودغيست" أعمالا واسعة ...أمطارهم في الصيف، ويزرعون عليها الحنطة والدخن والذرة...، وغيرها من صنوف الزراعة، أما "تلمسان"...، فـ "لها جنّات كثيرة وزرع وضرع، وعلى نهرها الغربي ثلاثة آلاف رحى... "[2].

وعليه يمكن رصد تنوع الإنتاج الزراعي في عموم بلاد المغرب الإسلامي وتفاوته في الكمية من منطقة لأخرى حسب إمكانياتها وظروف حياتها المعتادة، وكذا أهمية تلك المواد الغذائية في حياة الناس سواء كان هؤلاء من العوام أو من الخاصة أوعلية القوم منهم، كما تتفاوت درجة اعتمادهم عليها، الأمر الذي ينعكس على نظمهم الغذائية وتنوعها ودرجة وفرتها من مكان لآخر.

ويمكننا تصنيف الإنتاج الزراعي الذي جادت به مزارع الفلاحين المنتشرة عبر أصقاع بلاد المغرب الإسلامي إلى:

1/- الحبوب

تشكل حبوب القمح والشعير واحدة من أهم المواد الغذائية طلبا لدى سكان بلاد المغرب الإسلامي قاطبة، وما انتشار آلات الرحي عبر خط مسار الأنهار إلا لأجل طحن وسحق تلك الحبوب[3] واستخراج حنطتها لتحضير رغيف الخبز الاوسع انتشارا واستهلاكا[4].

[1] – شهاب الدين العمري، المصدر السابق، ج4، ص 64.
[2] – عماد الدين أبو الفداء، المصدر السابق، ص 123، ص 125.
[3] – نفسه، ص 125.
[4] – عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 181.

يتأكد هذا بما ذكره البكري إذ رأى أنه في شرق إفريقية وبالخصوص مناطق "أطرابلس" فهو يصفها بأنها تملك فحص يسمى "سوبجين" يأتي أكله في بعض السنوات الحبة بـ مئة حبة. ولعل "البكري" كان يشير في حديثه لحبوب الشعير والقمح، كما أنه يصف المنتوجات الزراعية على عمومها بالزروع[1] بما فيها زراعة الشعير والقمح، أما منطقة "ودان" فبها زرع قليل يقومون على سقيه[2].

ويضيف البكري أن حاضرة إفريقية "القيروان" مشهورة بفحصها "الدّرارة" الواقع في غربها التي تصيب منه في السنوات الخصب من الحبة مئة حبة، ومن "القيروان" إلى ساحل البحر شرقا مدينة "سوسة" التي بها محرس"المنستير" يوجد به مطاحن لغرض طحن الحنطة حسب ما يبدو من ذلك، أما مدينة "تونس" التي تبعد مائة ميل عن حاضرة إفريقية فبها "جبل الصيادة" الذي به مزارع منتجة لحبوب الشعير لتحمله التربة الجبلية الفقيرة والبرودة [3].

ويعتبر البكري حنطة مدينة "الأنصاريين" من أفخر وأجود أنواع الحنطة التي عرفتها إفريقية على الإطلاق. أما مدينة "بونة" فهي واحدة من المدن التي اتصفت بمدينة الزرع بها صنوف متنوعة من الحبوب، إلى جانب مدينة " تهوذا " الآهلة بمختلف صنوف الزروع[4]، ومن " تهوذا " بمرحلة تقع مدينة "باديس" التي تشتهر بمزارعها المخصصة لزراعة الشعير مرتين في العام[5].

---

[1] – **الزُرُوع**: مفرده الاسم الزَّرْعُ وقد غلب هذا الاسم خاصة على البُرّ والشعير. **ينظر**: محمد بن منظور الأفريقي، المصدر السابق، ج 8، ص 141.

[2] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 655، ص 659.

[3] – نفسه، ص 675، ص 692، ص 696.

[4] – **مدينة الأنصاريين**: سمية كذلك نسبة لجماعة من ولد جابر بن عبد الله الأنصاري، تبعد مدينة "لربس" مسيرة مسيرة يوم واحد، التي تبعد بدورها ثلاثة أيام عن الحاضرة "القيروان". **ينظر**: نفسه، ص 706، ص 717، ص 741./ ينظر: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 32.

[5] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 743.

وعن شرقي إفريقية، فإن منتوج الحنطة قليل بالنسبة للشعير الذي هو متوفر بشكل كبير في مدينتي "أجدابيا و برقة". وتشتهر قصور الصحراء المحيطة بمدينة"سرت" مثل "قصر عامر، وقصر اليهودية" بزراعات مختلفة لا يستبعد ان تكون قمحا وحنطة وشعيرا[1].

وفي مناطق جبل "نفوسة" تنتشر زراعة الشعير خاصة في مناطق "شروس" الذي يصنع منه خبزا شهيا لا يوجد مثله في سائر الأقاليم. وإلى الشرق من جبل "نفوسة" بِسِتةِ مراحل تقع مدينة "اطرابلس" على ساحل بحر "العرب" التي تعد زروعها من أفضل الزروع[2]. ويقصد هنا بالزروع القمح والشعير وغيرهما.

كما عرفت عدة مناطق في إفريقية زراعة القمح والشعير والحنطة مثل "توزر، قابس، المهدية، تونس، باجة، بونة، والمناطق المحيطة بالأربس"[3]، أما الطريق الرابط بين حاضرة "القيروان" و مدينة "المسيلة" فبه قرى كثيرة؛ اهتمّ أهلها بزراعة القمح والشعير في فحوصها مثل "قرية احرى و قرية طامجنة وقرية تيفاش وقرية أزكو وقرية البردوان وقرية أوسحنت". أما قرية "مرسى الخرز" الساحلية التي تقع بواقع مرحلة من مدينة "بونة"؛ فهي قليلة الزرع عكس "بونة"، التي تتمير بالشعير والقمح من بواديها المحيطة بها[4].

ويذكر ابن سعيد المغربي في سياق كلامه عن الحبوب بأنواعها خاصة القمح والشعير والحنطة في مناطق شرق إفريقية، فهو ينفي وجود الخدمات المتنوعة مثل الخبازين، على الطريق السالك بين مدينة "طرابلس" ومدينة " الإسكندرية "[5].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 311، ص 314.
[2] – نفسه، ص– ص 298، 299.
[3] – نفسه، ص277، ص 279، ص283، ص285، ص– ص 290، 292.
[4] – نفسه، ص– ص 295، 296، ص– ص 291، 290.
[5] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص– ص 146، 147.

وما يهمنا هنا قضية عدم وجود الخبازين على هذا الطريق، فهل هذا راجع لقلة الحنطة بجميع أنواعها في تلك المناطق زمن ابن سعيد المغربي؟ وهل وقع تبدل في نظام الغذاء لدى السكان في تلك الأرجاء؟ الأمر الذي أدى لافتقارهم لأهم مكون غذائي على الإطلاق وهو حبوب الحنطة ومن ثم رغيف الخبز؛ ولعل أكبر سبب لذلك كله تسلط الأعراب ونشرهم للفوضى والخراب في تلك الأنحاء[1].

ويعتبر ابن سعيد المغربي بلاد أفريقية ذات "حَب عزيز"[2]، وكلمة حب تدخل تحتها جميع الحبوب بما فيها القمح والشعير والحنطة.

ومدينة "نكاوس" تمتاز بسهولها المنتجة للقمح حسب ما أكده حسن الوزان، أما مدينة "سْكيكْدَة" و "عُنابة" الساحليتين فلهما منتوج كبير من القمح ، والفائض منه يبادلونه مع تجار إفريقية وغيرهم من التجار الأجانب. كما تتميز مدينة "ميلَة" بوفرة كبيرة في منتوجها الزراعي خاصة حبوب القمح. وهذه مدينة "أُورْبَسْ" تعد فحوصها أكثر إنتاجا للقمح والشعير الذي تزود به البلاد التونسية التي لا تبعد عن جنوبها إلا بحوالي مائة وتسعين ميلا.

ويضيف حسن الوزان أن الأعراب من باديتها كانوا يميرون ما يحتاجونه من حبوب القمح دون دفع ثمنه لأهله من شدة ظلمهم. أما بادية مدينة " باجة " الواسعة فهي توفر كميات كبيرة من القمح، وتصل مبيعاتهم في السنة من الحبوب إلى عشرين ألف كيل. وأما حاضرة "تونس" فبها فحوص منتجة للحبوب إلا أن جور الأعراب وصدهم عن استغلالها، اضطرهم إلى جلبها من أماكن مختلفة. وأما أصحاب الضيعات الصغيرة في ضواحي المدينة يزرعونها شعيرا وقمحا لسد متطلباته المعيشية[3].

ويزرع الشعير في "جزيرة جربة" الواقعة في خليج إفريقية بكميات جد قليلة، وكذا القمح بجبال "نَفُوسة و بني يَفْرَنْ" الصحراوية الواقعة شرق إفريقية، إلا أن تلك الكميات قليلة لا تفي مخزون نصف

[1] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 147.

[2] – نفسه، ص 144.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 53، ص 55، ص 60، ص 62، ص65، ص 66، ص 75.

سنة على أكثر تقدير. وكذلك الخط الساحلي شرق مدينة "طرابلس" به قصور وقرى مثل "نُون، الْغَار، زاوية بني يَرْبُوع، تَاجُورة"، عكس جبل "غَرْيَان" الواقع خمسين ميلا عن مدينة "طرابلس" الذي تتوفر به كميات كبيرة من الشعير[1].

وفي السياق نفسه فإن مدينة "أجدابيا" قليلة الزرع لقلة المياه، إذ يسقون الشعير والحنطة بالمواجل، خلاف مدينة "الأُرْبُس" التي تنتشر بها مزارع الحنطة والشعير على نطاق واسع[2].

لا يختلف النشاط الزراعي في بلاد المغرب الإسلامي ككل؛ فقد عرفته المناطق الوسطى للبلاد وبالخصوص زراعة الحبوب بأشكالها المختلفة. إن منطقة المغرب الأوسط كان لها حظ وافر في إنتاج هذا النوع من الغذاء لساكنته، فبالقرب من وادي "المسيلة" مدينة " تامسلت " عرفت بمدينة الزرع بكل صنوفه، أما مدن "مليانة والمدية وتيهرت، ومستغانم، ووهران، وتلمسان" فهي ذات أشجار وزروع وأنهار أقيمت على ضفافها مطاحن لا يستبعد أن تكون لطحن الحبوب التي تنتجها الفحوص المجاورة لتك القرى و المدن[3]. وبالقرب من مدينة " وجدة " توجد قرية صاع بها مزارع لايستبعد أن تكون لزراعة الحبوب المختلفة[4]. وفي الجنوب الغربي للمغرب الأوسط تقع مدينة "سجلماسة" وحولها أرباض واسعة زروعها من القمح ويبقى يستغل ويحصد لمدة ثلاث سنين بدون حرث وبذر[5].

وتوصف حاضرة "تلمسان" بكثرة المطاحن المقامة على ضفاف نهرها من جهة الشرق، ولا تختلف عنها مدينة "مليانة"، فهي الأخرى بها مطاحن على نهر لها، مما يؤكد وجود مزارع في المنطقين مخصصة لزراعة الحبوب المختلفة. وتعد مدن " معسكر، يلل، غزة " التي هي على خط واحد إلى الشرق من حاضرة "تلمسان" تزخر بمزارع خصبة تجود بالزروع المتنوعة ولا يستبعد أن تكون من القمح والشعير.

---

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ص 93، ص 105، ص- ص 108، 110.

[2] - عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص- ص11، 12، ص 24.

[3] - أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 716، ص 725، ص- ص 732، 733، ص- ص737، 738، ص 746.

[4] - نفسه، ص 752.

[5] - نفسه، ص 835، ص 840.

وعدّ خَطُ الساحل الذي تنتشر عليه المدن "تنس وبرشك وشرشال والجزائر وجيجل وبجاية" موطنا لزراعة مختلف الحبوب من قمح وشعير التي تنتجها الفحوص والسهول الممتدة والمحيطة بهذه المدن[1].

أما مدن "المسيلة وطبنة وقسنطينة" من المناطق الزاخرة بالمنتوجات الفلاحية على رأسها زراعة وإنتاج الحبوب من الشعير والقمح والحنطة. وللأخيرة وجود كبير في مدينة "القلعة" التي اشتهرت بها ولكثرة توفرها بالأسواق فهي رخيصة السعر، وبالقرب من حاضرة "تيهرت" بها قرى تشتهر هي الأخرى بزراعة الحنطة ووفرة محصولها من هذا النوع من الحبوب[2].

ويؤكد ابن سعيد المغربي شُهرة مدينة "تنس" الساحلية بكثرة إنتاجها الكبير للقمح، وهذا ما أكده صاحب كتاب الاستبصار حيث وصف نفس المدينة بأنها كثيرة الزرع إلى جانب كل من مدينة "غدير وقلعة حماد وتهودة"[3]. ولحاضرة "تلمسان" فحص يعرف بـ "زَيْدُور" المخصص لزراعة وبذر القمح، إضافة لمدينة "ندرومة" فهي كثيرة الزروع[4]. أما مدينة "باديس" فلها أربضة واسعة وخصبة يزرع بها الشعير مرتين في السنة[5].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 248، ص 253، ص- ص 251، 252، ص- ص 257، 260، ص 268.

[2] – نفسه ، ص- ص 254، 255، ص 256، ص 263.

[3] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 142./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 133، ص 167، ص 174.

[4] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص- ص 134، 135.

[5] – نفسه، ص 175./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 75.

وتنتشر زراعة الحبوب في مناطق المغرب الأوسط، إذ يعتبر الفحوص المنتشرة بالقرب من قصر "إيسْلي" الواقع بين القفر وبلاد تلمسان، فحوصا توفر كميات كبيرة ومتنوعة من القمح والشعير والدخن[1] مقارنة بمنطقة " تَبَحْريتْ " التي يقل فيها منتوج الشعير والدخن[2].

وجنوب حاضرة "تلمسان" تقع قرية "تَفسْرَة" في أحضان جبل درن. ينشط أهلها في زراعة القمح على الخصوص. ويَعتبر حسن الوزان سهل "تسَّلَة" البالغ طوله نحو عشرين ميلا واحدا من السهول الغنية بإنتاج القمح الجيد الذي يزود حاضرة "تلمسان" بما تحتاجه منه[3].

أما مدينة "البطحاء" فهي الأخرى تمتلك سهلا واسعا يوفر لها كميات كبيرة من حبوب القمح لسد احتياجاتها[4]،كما تكثر زراعة القمح في الجهات المحيطة بمدينة "تَنَس" ومدينة "الجزائر" ومدينة "دلّس"، وخصت زراعة الشعير بمدينة "بْرَيشْك"[5].

وتنتشر زراعة الحبوب الشعير بالخصوص مع القليل من القمح في الجبال الواقعة غرب وشمال حاضرة "تلمسان" بشكل متفاوت مثل جبل " بني يَزْنَاسَنْ، مْطَغْرَة، وَلْهَاصَة "[6]. أما جنوبا فقد عرفت زراعة الحبوب كالشعير والقمح خاصة في المناطق المحيطة بمدينة "سجلماسة" الممتدة على طول نهر "زير "

---

[1] – **نبات الدخن**: ينتمي هذا النبات لفصيلة الحبوب، شبيه بنبات الجاورس الذي هو الآخر يصنع منه الخبز، وتقشر حبوبه كما يقشر الأرز، وعموما هو نبات تستهلك سيقانه أيضا، ويعد نباتا طبيا. **ينظر**: ضياء الدين بن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ج2، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1412هـ، ص368.

[2] – **مدينة تَبَحْريت**: مدينة ساحلية قديمة أسست على رأس صخرة، تبعد 12 ميلا عن مدينة ندرومة، والمدينة اليوم لم يعد لها وجود. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ص- ص 12، 15.

[3] – **مدينة تسَّلَة:** مدينة أزلية حددها المؤرخون بالقرب من مدينة –سيدي بلعباس– شمالا عند سفح جبل تسلة، بها آثار قديمة للأولين. **ينظر**: نفسه، ص 25.

[4] – **مدينة البطحاء:** واحدة من المدن العامرة بالسكان، والخاضعة لملوك بني زيان، وكانت قائمة أيام المرابطين وقد نزلها محمد بن تومرت وعبد المومن بن علي سنة 513هـ في طريق عودتهم للحاضرة مراكش، تلاشت معالم البطحاء وأغلب الظن أنها تقع على الطريق الواصل بين تلمسان وجزائر بني مزغنة على الضفة اليسرى لواد منى. **ينظر**: نفسه، ص- ص 27، 28.

[5] – نفسه، ص 35، ص 37، ص 42، ص 33

[6] – نفسه، ص- ص 43، 44.

لكن بشكل ضعيف؛ ففي منطقة "الخَنْكْ، فَزَكَلَة، وَكْدَة، تْسَبتْ" وكلها قصور صحراوية زَاوَلَ أهلها زراعة القمح والشعير لكن على نطاق ضيق حسب ظروف المناخ وطبيعة الارض[1]، ولا تختلف منطقة "الزاب" عن منطقة "سجلماسة" من حيث وفرة حبوب الشعير والقمح، فهي جد محدودة[2].

ولا تختلف مناطق المغرب الأقصى عن باقي بلاد المغرب الإسلامي في تأمين حاجاتها من الحبوب المختلفة، وتنويعها واستعمالها في نظم الغذاء لديهم. فقد أقيمت عدت طواحين مختلفة على عدة أودية وأنهار مثل مدن " نكور، تطوان، أصيلة، سبتة" وهذا لطحن الحبوب المختلفة المزروعة في تلك المناطق[3]، أما مدينة "قلعة ابن خروب" وقرية "مفيدة" القريبة من مدينة "سبتة" عرف عن تلك المنطقة بمناطق الضرع والزرع بسبب كثرة أنواع الحبوب بها[4] وأما مدينة "أدغشت" بين صحراء لمتونة وبلاد السودان الغربي، فإن سكانها يعملون على زراعة القمح ويقومون بسقايته، كما يأكلون حبوب الذرَة[5]، ولعلها كانت تبذر إلى جانب الزروع الأخرى لديهم. وفي اتّجاه الشرق من مدينة "إجلَى" وعلى ستة مراحل تقع مدينة "تامدلت" وعلى نهرها الكثير من المطاحن التي خصصت لطحن الحبوب والتي كانت تزرع في فحوصها المجاورة والمعروفة بغزارة إنتاجها للحبوب المتنوعة[6].

يتحدث الإدريسي عن القفار والصحاري المجاورة لمدينة "نول لمطة" في أقصى المغرب الإسلامي فالحنطة هناك مجلوبة لذلك الصقع من البلاد الذي لا تشكل الزراعة نشاطا كبيرا هناك بخلاف الشمال. ويتطرق أيضا لبلاد الحنطة والشعير والأرز، هكذا وصف منطقة بلاد "سوس الأقصى" التي تنوعت فيها

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص- ص 130، 132، ص 134.

[2] – **منطقة الزاب**: منطقة تمتد بن مملكة بجاية شمالا ولمناطق توقرت والورقلة جنوبا، ويصل شرقا عند منطقة الجريد من بلاد إفريقية، ويمتد غربا عند تخوم المسيلة. **ينظر**: نفسه، ص 138.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 764، ص 784، ص- ص 793، 795،

[4] – **قلعة ابن خروب**: مدينة آهلة تبعد عن مدينة طنجة بمرحلة، تقع على نهر "زولو"، عرف عنها بكثرة رياضها وضرعها وزروعها، بها قوم من كتامة فرع قبائل مصمودة. **ينظر**: نفسه، ص 788، ص 793.

[5] – نفسه، ص 848.

[6] – نفسه، ص 855.

زراعة الحبوب وظهور حبوب الأرز في المنطقة، والأمر ينطبق على المناطق الشرقية لبلاد المغرب الإسلامي خاصة تلك القرى المحيطة بمدينة "الأربس" أهمها قرية "البردوان" التي وصفها بأقاليم القمح والشعير. وتعتبر فحوص مدينة "قسنطينة" الممتدة حولها مسارح الشعير والقمح على مد البصر. أما مدينة "تونس" فتحيط بها فحوص الشعير والحنطة ويعتبرها من أهم منتوجاتها الزراعية على الإطلاق [1].

ويذكر الإدريسي أيضا مدينة "نفيس" التي تحيط بها فحوص الحنطة المزروعة في أرجائها[2]، وتكثر المطاحن على نهر مدينة "أغمات وريكة" التي تطحن وتسحق حنطتهم وجعلت أيام بعينها لطحن الحنطة مما يدل على توفر محصول كبير يفي احتياج الناس[3]، ومدينة " أم الربيع" على واد به جريان عظيم لا ينقطع، أقيمت على ضفافه مزارع مختلفة المنشئ والغلات وخاصة الحنطة. ويُعد كلا من مرسى فضالة "ومرسى آنفا " منفذين بحريين على بحر الظلمات في جهة الغرب لبيع الحنطة والشعير.

وحسب ما يبدو أن المناطق المجاورة لهذين المرفئين تزدهر فيها زراعة الحنطة والشعير بشكل واسع. ونحو الشمال من مدينة "أغمات" بأربعة أيام تقع قرى "تادلة وتطن" بها مزارع للحنطة أما حاضرة "فاس" بها نهر أقيمت عليه مطاحن لطحن الحنطة المجلوبة من أحواز المنطقة[4]. وعن هذا الصقع من بلاد المغرب الإسلامي يضيف أبو عبد الله الزهري بقوله: (مدينة فاس ...كثيرة الزرع والضرع...) والزرع إشارة للزروع والحبوب المختلفة. وهذا الوصف، وصف به جل بلاد المصامدة بأنها قليلة الزرع، فيما ذهب بوصفه لمدينة "أغمات" بأنها كثيرة الزرع والضرع[5].

[1] - الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 224، ص 228، ص 296، ص 266، ص- ص 284، 285.

[2] – **مدينة نفيس**: تقع على الطريق بين بلاد سوس ومدينة أغمات عند جبل نفيس الذي نسبت إليه حسب ما يبدو، يسكنها طوائف وقبائل نسبت إليها، والمدينة صغيرة حولها بساتين وحقول وعُدت بلاد ضرع وزرع. **ينظر**: نفسه، ص 229.

[3] - نفسه، ص 231،

[4] - نفسه، ص 237، ص- ص 239، 240، ص 242.

[5] - محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص- ص 114، 117.

يصف صاحب كتاب الاستبصار بعض مناطق المغرب الأقصى ويصفها بكثرة الزرع والضرع وهي إشارة منه لكثرة أصناف الحبوب من شعير وقمح. وتُعد مدينة "تُشُمُّس" الواقعة على ساحل بحر الظلمات واحدة منها. ومدينة " الرباط " لا تقل عنها أهمية في كثرة زروعها أيضا. كما اشتهرت البقاع الواقعة بين حاضرة "فاس" ، ومدينة "طنجة" والمسماة ببلاد "جنْيَارة" بأرض الزرع، وهذا ماعرفت به أيضا مدينة " البصرة " وحاضرة "مراكش"[1].

تُصنف منطقة "حاحا" وحاضرتها "مراكش" من المناطق الوعرة ذات الطبيعة الجبلية الصخرية، وتعد المنطقة ككل منتجة للشعير والدخن والذرة، أما القمح فإنتاجه ضئيل بتلك المناطق. وتشتهر بعض المناطق بتلك الزراعات المهمة كمدينة "تَكُوليت" ذات فحص كبير مخصص لتلك المحاصيل. وقرية "تيّيُوت" التي تنتج الشعير في الأراضي المحيطة بها. ويعرف جبل "دْمَنْسْرَة" القريب من حاضرة "مراكش" بحوالي خمسين ميلا به العديد من العمارات الآهلة بالسكان والمزارع الخصبة التي تنتج الشعير والدخن بوفرة كبيرة[2].

أما منطقة "سوس" المجاورة لمنطقة "حاحا" شمالا، وغربا البحر المحيط، وجنوبا بحر الرمال، فقد اعتاد أهل تلك المناطق خاصة أهل ماسة الواقعة على بحر المحيط بحرث ما لديهم من أراض لإنتاج الحبوب، وعلى ضفاف نهر سوس تقع مدينة "تيُّيُوت" التي تنتج كميات هائلة من القمح والشعير والحبوب المختلفة. ويقع جبل "هَنْكيسَة" بالقرب من مدينة "ماسة" على طول أربعين ميلا شرقا، وفيه –أي الجبل– يُنتج القمح بكميات قليقة جدا، ويعوض بإنتاج الشعير فهو لديهم ينتج بكميات كبيرة[3].

---

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 140، ص 186، ص– ص 188، 189، ص 209، ص

[2] – **منطقة حاحا**: يحددها حسن الوزان بتلك المناطق الممتدة شمالا وغربا عند بحر المحيط، وعند حدود جبال الأطلس جنوبا، وعند صفاف نهر "أسيف نوال" شرقا وحاضرته مراكش. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص– ص 95، 96، ص 100، ص 103، ص 111.

[3] – نفسه، ص– ص 113، 115، ص 121.

وتُعد منطقة "ناحيةُ مُرَّاكُش" من المناطق المشهورة بإنتاج الحبوب خاصة القمح فهو في هذه المنطقة ينتج على شكل واسع في سهولها، أما المناطق الجبلية الباردة فَجُل حبوبها هو الشعير، ومن بين مدنها مدينة "تينيزا" السهلية المشهورة بشتى أنواع الحبوب. أما حصن "الجمعة الجديدة" فهو حصن جبلي، اعتاد أهله زراعة الشعير بكميات معتبرة، وينبت قمح غليظ الحب بمنطقة "أَمَزْميزْ" ودقيقه من أرفع مايكون جودة وصفاء[1].

وينتج الشعير في ناحية "جَزُولَة" بكميات معتبرة، وهي منطقة تحد منطقة "حاحا" من جهة الشرق وتقف غربا عند جبل "سوس إيلدا"[2]. وكذا منطقة "دكالة" فهي الأخرى من النواحي التي تُنتج بها كميات من الحبوب المختلفة، فمدينة "السْبيَّتْ" الصغيرة الواقعة على ضفاف نهر"أم الربيع" تنتج الكثير من القمح، ولا تقل مدينة "بُولَعْوَان" أهمية أيضا في إنتاج القمح فقد يصل محصول الفلاح عندهم نحو ألف حمل دابة من القمح. وتُعد بوادي مدينة "آزَمُّور" غنية بإنتاج القمح، وعلى بعد أربعة عشر ميلا من مدينة "أسفي" توجد مدينة "مْرَامَرْ" المشهورة بإنتاجها الوفير للقمح[3].

ومنطقة "هَسْكُورَة"، أيضا بها مناطق يزرع فيها جميع أنواع الحبوب خاصة في سهل بضاحية مدينة "تَكُودَاسْتْ" طوله ستة أميال مخصص لزراعة القمح، وعن هذه المنطقة تبعد مدينة " الجمعة "بحوالي خمسة أميال، تحيط بها تلال وجبال مورست فيها زراعة شعير، وبمنطقة جبل "تَنْزيتة" يوجد عدد

---

[1] - **ناحيةُ مُرَّاكُش**: هي رقعة جغرافية ممتدة غربا عند جبل نفيفة، وتنتهي شرقا عند جبل أنماي، ثم شمالا عند وادي أسيف أنوال. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ص- ص 122، 125.

[2] - نفسه، ص 144.

[3] - **منطقة دكالة**: رقعة جغرافية بالمغرب الأقصى تمتد من تانسيفت غربا إلى منطقة أم الربيع غربا، ومن وادي العبيد جنوبا إلى شاطئ البحر شمالا، وتعد من المناطق الآهلة بالسكان. **ينظر**: نفسه، ص 174، ص- ص 154، 155، ص157، ص 159.

لابأس به من السكان حيث تنتشر زراعة الشعير في حقولهم الجبلية، أما القمح فهو لديهم ناقص بصفة كبيرة[1]

ولعل منطقة "تَادْلا" تقل بها زراعة الحبوب ولكنها موجودة بشكل كبير في منطقة "آيتْ عيَاضْ" التي تنتج أنواعا مختلفة من الحبوب ويشكل الشعير أهمها، وأنه يزرع بشكل كبير أيضا في منطقة جبل "سْكيمْ"[2].

لقد انتشرت زراعة الحبوب خاصة القمح والشعير في سائر بلاد المغرب الإسلام، وتفاوتت الكميات المنتجة لكل منطقة حسب مقدرتها الإنتاجية والاستهلاكية؛ وعلى هذا تقاس درجة تقبل مادة الحبوب كالشعير والقمح والذرة والأرز والدخن في النظام الغذائي لتلك المناطق، ومدى تقبلها على موائد العامة والخاصة وتمسكهم بها.

2 /– حبوب القطاني

لقد أتت كتب الفلاحة المختلفة على ذكر زراعة حبوب القطاني، وسبل إنجاح زراعتها وتحسين مردودها، الأمر الذي ينعكس إيجابا على وصول تلك المنتوجات بيسر للعامة والخاصة من أهل سكان بلاد المغرب الإسلامي الذين هم المعنيون بالدرجة الأولى، وهذا الأمر ساعد على تنويع مصادرهم الغذائية، وتكييف نظام غذائهم حسب حاجاتهم إلى هذا النوع من الغذاء المهم من الأغذية المتوفرة الأخرى.

---

[1] – **منطقة هَسْكُورَة**: تحد منطقة دكالة غربا وتمتد شرقا عند نهر تنسيفت عند جبل أدماي، لتصل عند تخوم واد العبيد شمالا. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ص 163، ص– ص 167، 169، ص 173.

[2] – **منطقة تَادْلا**: تُعد من المناطق الضيقة جغرافيا، محصورة بين نهرين: هما نهر العبيد ونهر أم الربيع من الغرب والشرق، وتنتهي جنوبا عند جبال الأطلس، وشمالا عند نقطة التقاء النهرين السابقين، فهي على شكل مثلث. **ينظر**: نفسه، ص 176، ص 185، ص 187.

تُعد كتب الفلاحة أهم المصادر التي أشارت لهذا النوع من الأغذية، وكيفية استنباتها وتحصيلها لتكون جاهزة على موائد العامة والخاصة في بلاد المغرب الإسلامي.

وقد عددها ابن البصال في سفره على النحو التالي: "الفول- الحمص- اللوبيا- العدس- الجلبان- الفنج – الزعفران - السمسم - الخشخاش- الدراجين"[1].

ويضيف أبو زكريا يحي الإشبيلي لقائمة القطاني " الحُلْبَة – التُرْمُس – الكرْسنَّة –القَرْطَم "[2]، ويطلق إبن ليون تجيبي على هذا النوع من الأغذية بالزراريع[3].

أما النابلسي الذي يعد من علماء الفلاحة المتأخرين فيطلق عليها اسم "البزور" ويذكر جملة منها: " الكرسنة- الترمس- السلت- القنَّب"[4].

ولقد جاء ذكر بعض الأسماء كالقطاني في القرآن الكريم، قال الله تعالى: بسم الله الرحمن الرحيم **﴿ وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَنْ نَصْبِرَ عَلَى طَعَامٍ وَاحِدٍ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنْبِتُ الْأَرْضُ مِنْ بَقْلِهَا وَقِثَّائِهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَا ﴾**[5].

لقد ذكر في هذه الآية الكريمة العدس والفوم وغيرهما، وهنا نجد أن لفظ كلمة الفوم له عدة تأويلات منها حبوب الحمص كما هو في لغة أهل الشام[6]. وقد دأب الكثير من الجغرافيين على ذكر شتى المنتجات الفلاحية، ويصفونها بالزروع. ولا يخامرنا شك في أن تلك الزروع تنوعت أصنافها وحبوب

---

[1] – ابن البصال، المصدر السابق، ص- ص 109، 119.

[2] – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ج 4، ص 147.

[3] – ابن ليون التجيبي، المخطوط السابق، الورقة 72، الورقة 73، الورقة 74.

[4] – **القنَّب**: معروف أيضا بآسم الشهدانج. أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر نفسه، ج4، ص 203./ **ينظر**: عبد الغاني النابلسي، علم الملاحة في علم الفلاحة، مطبعة نهج الصواب، دمشق، 1299هـ، ص- ص 134، 135.

[5] – سورة البقرة، الآية رقم 61.

[6] – إسماعيل بن كثير، مختصر تفسير بن كثير، تح: محمد علي الصابوني، ج1، ط7، دار القرآن الكريم، بيروت، 1402هـ ، ص- ص 69، 70.

القطاني أحد أجناسها؛ فالبكري يذكر في عدة مواضع من كتابه بقاعا عديدة من بلاد المغرب الإسلامي ويصفها بكثرة الزروع أو قلتها مثل المناطق المحيطة بـ: "أجدابيا، أطرابلس، سبهى، وقرية صدينة[1]، سبتة، طنجة"[2].

وعرفت مناطق "جلولا" بوفرة نوع من القطاني المعروف بالرياحين خاصة الياسمين، وبحاضرة القيروان نوع آخر معروف بالسمسم، ومنها بمسيرة ثلاثة أيام نجد مدينة "لربس" قيل بأن زعفرانها أطيب وأجود الأنواع. ومدينة "باجة" ذات التربة السوداء المتشققة تنفع جميع البزور المختلفة وتجود بها، خاصة الحمص و الفول الذي قل نظير وجوده في بلاد المغرب الإسلامي[3]. وبالقرب من مدينة "قزرونة" المعروفة بمنطقة " متيجة " بها مزارع وفحوص مخصصة لزراعة الكتان، ولقد عُدَّت مدينة "البصرة" ببصرة الكتان حسب البكري فقد قال: "كانوا يتبايعون في بدء أمرها في جميع تجاراتهم بالكتان"[4].

ويذكر البكري أيضا موضعا آخر بالقرب من مدينة "فاس" يسمى بـ "كدية الفول" ولعله ربض خصص لزراعة الفول به فسمي المكان بهذا الاسم. للعلم كان هذا الربض ميدان اقتتال وشاهدا على مآس كلما اقتتل أهل العدوتين المغربية والأندلسية في مدينة فاس. وبالرغم من ذلك طغى اسم "كدية الفول" عمن سواه من أَسَام الصراعات والوقعات التي كانت شاهدة بين أهل فاس[5] وربما كذلك لأن الفول كان يمثل نظاما غذائيا هاما لسكان منطقة أهل "فاس".

---

[1] – **قرية صدينة**: واحدة من القرى المشهورة بشتى أنواع زروعها، تقع على طريق بين مدينة تيطاوان وجبل الدرقة، في اتجاه قبلة هذا الجبل. **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 785.

[2] – نفسه، ص 650، ص 654، ص 685، ص- ص 785، 787.

[3] – نفسه، ص- ص 685، 659، ص 706، ص 719،/- يذكر صاحب الاستبصار فحص باجة المنتج للفول والحمص بفحص قُلّ. **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 160.

[4] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 732، ص 789،

[5] – نفسه، ص 796.

ويذكر الإدريسي مدينة "أجدابيا" التي عرف سكانها والمناطق المحيطة بها زراعة ضروب متنوعة من حبوب القطاني، وبالقرب من مدينة "زويلة" قصور منتشرة حولها في الصحراء منها قصر "توكرة" العامر بأهله الذين عمدوا لزراعة حبوب القطاني في تلك المناطق المحيطة بهم[1]، وهذا لتنويع نمط الأغذية لديهم. أما مدينة " قرطاجنة " وإن كانت خرابا حسب الإدريسي فبها مزارع القنب وهو نوع من القطاني المعروفة[2]، ومدينة "بونة" أرض عرفت زراعة الكتان إلى جانب مدينة " مقرة " التي يزرع بها مختلف الحبوب من بينها حبوب الكتان على نطاق واسع[3].

ونشط مزارعوا قرية "أبة" التي تبعد عن مدينة "الأربس" بحوالي إثني عشر ميلا إلى الغرب منها، في غراسة القطاني في الفحوص الممتدة والمحيطة بها خاصة الزعفران، وذاعت جودته وكمية إنتاجه حتى أنه فاق جودة وكمية الزعفران الأندلسي.كما عرف هذا النوع من القطاني انتشارا في مدينة "مجانة". وتُعد مدينة "أم الربيع" أيضا من المناطق المعروفة بزراعة القطاني المختلفة والمتنوعة التي عرفها السكان والمزارعون على حد سواء. وإلى الجنوب من مدينة " سلا " بحوالي إثني عشر ميلا يقع ميناء "فضالة" على بحر المحيط، الذي تُجْبَى إليه أنواع كثيرة من البضائع التي تحمل إلى العدوة الأندلسية، منها المنتوجات الزراعية المختلفة والتي من بينها مختلف أصناف القطاني وعلى رأسها الفول والحمص، وهي أصناف تنتج في المناطق المجاورة للميناء أو تجلب من مناطق أخرى[4].

ويصف الإدريسي العديد من المناطق بكثرة الزروع والغلات المختلفة ولعله أَجْمَلَ في ذلك زروع القطاني. ومن بين تلك الجهات نجده يذكر " دار ملول، بجاية، مازونة، قابس، أحواز مدينة المهدية،

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، م1، ص 311، ص 315.

[2] – نفسه، ص 285،

[3] – نفسه، ص 291، ص 263.

[4] – نفسه، ص 293، ص 238، ص- ص 239، 240.

باجة.." [1]، وأحيانا يصف تلك الغلات بانها قليلة المردود في نواحي أخرى كأحواز "توزر، قفصة"[2].

ولا تخلو بلاد الجريد الواقعة جنوب إفريقية من زراعة القطاني أيضا، وبالخصوص مدينة "توزر" فهي مدينة الكتان حافظة على زراعة هذا النوع من القطاني وتوفيره لسكان المنطقة[3].

ومن خلال كتاب المسالك والممالك للعمري، فقد قام هذا الأخير بعملية إحصاء للقطاني التي تنبت وتزرع في ربوع إفريقية عامة فذكر جملة منها: " الحمص، الفول، العدس، والجلبان، البسلة أو البسيم"[4]. ثم استرسل في ذكر القطاني التي تزرع أو قد تزرع بمنطقة العدوة المغربية وعموم بلاد المغرب الأقصى فعددها بقوله: " الفول، الحمص ، العدس، السلت، السمسم "[5].

و ما يلاحظ من خلال هذا أن العمري أجمل القول ولم يحدد مناطق بعينها لزراعة تلك القطاني المختلفة أو أماكن تواجدها بالتحديد حتى تكون الرؤية أكثر وضوحا. فتحديد مواطن تواجدها يساعد على فهم وتقصي نظام الغذاء للسكان في مختلف المناطق، ومع هذا وبحسبه ، فإن العمري أشار إلى أن الجلبان والبسلة غير متوفرة في المناطق الغربية لبلاد المغرب الإسلامي، وأما السلت والسمسم فهي لا تتواجد بالمناطق الشرقية للبلاد، لكن هذا لا يمنع من إمكانية تحرك تلك المنتوجات شرقا وغربا بواسطة التبادلات التجارية.

إن وفرة المنتوجات الفلاحية حينا وانتقاصها حينا آخر لم تغب عن ملاحظات غالبية المؤرخين؛ فقد أشار حسن الوزان وغيره ممن سبقوه لزراعة القطاني في عدة مناطق من بلاد المغرب الإسلامي،

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 264، ص268، ص 271، ص 279، ص 283، ص 290.

[2] – نفسه، ص– ص277، 278.

[3] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 127.

[4] – شهاب الدين العمري، المصدر السابق، ص 64.

[5] – نفسه، ص 97.

فالزعفران ذو النوعية الرفيعة شكلت زراعته مناطق واسعة في جبال غَرْيَان " القريبة من مدينة "طرابلس" بنحو خمسين ميلا[1].

أما منطقة "سوس" وبالضبط منطقة "تيُّوتْ" التي تتميز بإنتاجها الوفير لمختلف الحبوب، ومنطقة "مُرَّاكش فيصف ذلك بقوله: "..وتنتج – أي منطقة مراكش- القمح وغيره من الحبوب بكثرة كاثرة.."[2] وهي إشارة منه لمختلف الحبوب بما فيها حبوب القطاني دون أدنى شك.

وفي تلك النواحي الجبال المحيطة بحاضرة "بجاية" وكذا بادية "بْريشْك" ومناطق "قصر جيجَل" من بلاد المغرب الأوسط، ومنطقة " رادس " من إفريقية. فكل هذه المناطق الشاسعة تكثر بها زراعة "الكتان والقنب"[3].

وفي بلاد المغرب الأقصى نجد "تامسنا" التي يعتبرها حسن الوزان من المناطق الخصبة الصالحة لإنتاج مختلف الحبوب بجميع أصنافها، وخاصة فحص مدينة " أَنْـفَأ" الذي ينتج كميات مختلفة من هذه الحبوب المختلفة والمتنوعة[4]. ولا نستبعد أن تكون حبوب القطاني ضمن قائمة المنتجات الزراعية في تلك النواحي.

أما حاضرة "مُرَّاكُش" فنجد المنطقة المسماة "الجُمُعَة الجديدة" وبالقرب من حاضرة "فاس" نجد أيضا المنطقة الجبلية "مْغيلَة" وفحصها المسمى "زواغة"؛ فهذه المناطق مشهورة بزراعة الكتان ومنتوجها وفير. وتتواجد زراعة الكتان أيضا في جبال "غيَاتَة، مَطَغْرَة، مَكَاصَّة" بالقرب من نفس الحاضرة ويعتبر الكتان واحدا من أهم مزروعات تلك المناطق. وانتشرت كذلك زراعة القنب بالقرب من الجبال المحيطة من حاضرة "فاس" كجبال "أَزْكَانْ" والقرى المحيطة بها كقرية " صَفْرُو " و قرية " مَزْدَاغَة".

---

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 106.
[2] - نفسه، ج1، ص 115، ص 122.
[3] - نفسه، ص33، ص 52./ ينظر: نفسه، ج2، ص 82، ص 102.
[4] - نفسه، ج1، ص- ص 196، 197.

ومدينة "فنزارة"، فيتحدث عن سهلها حسن الوزان بقوله: (... والسهل كله خصيب تجود فيه الحنطة وغيرها من الحبوب...)[1]، وتشتهر مدينة "مكناسة" بزراعة القطاني خاصة زراعة الكتان الذي يزرع بها ويحصد منه الكثير[2].

وتُعد منطقة "الريف" وبالخصوص جبل "شَفْشَاوَنْ" من المناطق التي عرفت زراعة القطاني خاصة زراعة الكتان التي تَجُودُ بها تلك المنطقة، ولا تُستبعد زراعة الفول في منطقة "بْني شيبَتْ" لأنه عُد واحدا من المصادر الأساسية في تغذية أهل تلك البلاد من جبال الريف[3].

3 /- الخضار والتــوابل

يتكلم ابن البصال، في كتابه الذي سبقت الإشارة إليه، عن تنوع الغذاء واصفا إياه فيه بذكر العديد من أصنافه من أهمها: " الجزر- اللفت – الفجل- البصل- الثوم- الكراث- الأشقاقور- الفوة- فلفل السودان- القنبيط- الأكرنب- بقل الروم- الاسبناج- الرجلة- السلق- اليربوز- اللبلاب- الخس- الشطرية- السربس- الماميثا "[4].

ويضيف أبو زكريا يحي الإشبيلي أيضا عدة أجناس أخرى أهمها: " المرزنجوس أو الصعاتر- النعناع – الترُنجان أو الأحباق- السَّلْجَم أو اللفت - القرع – المدحرج "[5].

أما أبو الخير الإشبيلي فقد وصف الخضار أو البقول بقوله: " هو كل نبات ينبت من بزره لا من أرومته الباقية تحت الأرض"[6].

---

1 – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 124، ص 297، ص 281، ص 209، ص- ص 356، 357.

2 – نفسه، ص 214.

3 – نفسه، ص- ص 332، 333، ص 362.

4 – ابن البصال، المصدر السابق، ص- ص 141، 161.

5 – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ج 4، ص- ص 245، 247.

6 – أبو الخير الإشبيلي، عمدة الطبيب في معرفة النبات، تح: محمد العربي الخطابي، م1، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1995م، ص 103.

ولا تقل هذه الخضار أو البقول أهمية في تنويع الغذاء لسكان بلاد المغرب الإسلامي؛ فقد شكلت نوعا هاما من الأغذية الغنية والأساسة لعموم الناس، وشكلت أيضا مصدرا زراعيا يمكن الاعتماد عليه لتوفير متطلبات العامة والخاصة الاستهلاكية، جاء في القرآن الكريم ذكر لعدد معين من هذه الخضار والبقول، قال الله تعالى: بسم الله الرحمن الرحيم

﴿ وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَنْ نَصْبِرَ عَلَى طَعَامٍ وَاحِدٍ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنْبِتُ الْأَرْضُ مِنْ بَقْلِهَا وَقِثَّائِهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَا ﴾[1]. وقال تعالى أيضا: **﴿وَأَنبَتْنَا عَلَيْهِ شَجَرَةً مِّن يَقْطِينٍ﴾**[2].

فمن خلال الآيتين الكريمتين ذكر البقول والقثاء المعروف باسم الخيار[3]، وأما الفوم فيعرف بالثوم[4]، والبصل، واليقطين المعروف باسم القرع[5]، ولعل كل تلك الخضار عرفها سكان بلاد المغرب الإسلامي إنتاجا و وفرة واستهلاكا، وكانت واحدة من أهم نظمه الأساسة في تغذيته المتنوعة.

وبخصوص أجناس التوابل فقد لاقت رواجا وإقبالا من طرف مزارعي بلاد المغرب الإسلامي، حيث كان لهذه الشعبة الفلاحية نصيب من الوفرة والإنتاج، لما لها من نكهة عظيمة وأثر طيب على الأطعمة، ولهذا أفرد لها علماء الفلاحة تصانيف مهمة منهم ابن البصال الذي صنف بعضها بقوله: "الكمون، الكرويا، الشونيز، الأنسيون، الكرزبة "[6].

---

[1] - سورة البقرة، الآية رقم 61.

[2] - سورة الصافات، الآية رقم 146.

[3] - Natalie Butler, 7 avantages de l'eau de concombre: rester hydraté et en bonne santé , www.healthline.com , consulté le 24-12-2017. Édité.

[4] - إسماعيل بن كثير، المصدر السابق، ص 70.

[5] - نفسه، ج3، ص 191.

[6] - ابن البصال، المصدر السابق، ص121، ص 125.

وقد عكف أبو زكريا يحي الإشبيلي على تصنيف البذور المستعملة في الأطعمة وتجهيزها أثناء طهيها، فذكر "الكمون الأسود والأصفر والكمون الأبيض والكرويا والحبة السوداء المعروفة بالشونيز وحب الرشاد الأنسيون والخردل والكرزبة "[1].

في هذا السياق تحدث العديد من الجغرافيين على تلك الزراعات بشكل مباشر أو غير مباشر؛ يشير البكري لكثرة المزارع والزروع في عديد من مناطق بلاد المغرب الإسلامي كالمناطق التي بالقرب من مدينة "باغاية"، ومنطقة جبال حاضرة "تونس"و"جبل "و"صيادة"، وبالقرب من مدينة "المسيلة" تقع مدينة "تاسلت"، ومدينة " دكمة ، ندرومة"، والقرى الواقعة بين الطريق الرابط بين مدينتي "سبتة وتيطاوان"[2]، وغيرها كثير. فبدون أدنى شك فإن تلك الزروع كانت تحوي هذا النوع من الخضار والتوابل. ونخص بالذكر هنا مناطق مدينة " تبسا " خاصة الشرقية كمنطقة "سبيبة" التي تشتهر ببساتينها الكثيرة المتنتجة للكثير من الزعفران ذو الجودة الرفيعة[3].

وقد أشار نفس المصدر إلى وفرة محاصيل البقول خاصة الجزر بقرية "زرور" القريبة من مدينة "رقادة"، وكذا الفلفل المجلوب لأسواق مدينة تيهرت[4]، ولايستبعد أن يكون مجلوبا من مناطق مجاورة، إضافة إلى أنه يمكن تحويله إلى نوع من التوابل للأطعمة ليضفي عليها نكهة بتجفيفه وسحقه.

ولم يغفل الإدريسي هذا النوع من زراعة، فقد أشار للوفرة الغذائية في العديد من مناطق بلاد المغرب الإسلامي وهذا بنوفر المنتوج الزراعي الخاصة البقول أو الخضار والتوابل على حد سواء، فقد وصف منطقة "توزر بوفرة" بقولها وجودتها وتنوعها، أما فحوص مدينة " قفصة " فلها غلات مختلفة

---

[1] – أبو زكريا يحي الإشبيلي، المصدر السابق، ج5، ص7، ص11، ص 15، ص 17، ض 19، ص 23، ص 25، ص 27.

[2] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 710، ص 696، ص 716، ص 750، ص 784.

[3]– نفسه، ص 833،

[4] – نفسه، ص 681، ص 736.

وتوابل زكية أهمها الكمون الذي هو متواجد أيضا بمناطق " تقيوس " بنحو عشرين ميلا منها، حيث عرفت هذه المنطقة زراعة الكروياء [1].

وداخل أسوار مدينة "تونس" غلات كثيرة وفيرة بما فيها البقول المتنوعة، كما تتواجد زراعة البصل بمدينة مجانة. وتشتهر مدينة "سبيبة" بغلات متنوعة ووفرة كبيرة أهمها توابل الكمون والكروياء، والبقول المختلفة[2]. أما جزيرة "قرقنة" فهي تمتاز بغلات متنوعة ذكر الإدريسي أهمها توابل الكمون والحبة الحارة المعروة بالأنسيون[3]، ويكثر إنتاج الخضار بمدينة "سجلماسة" إلى جانب غلات الكمون والكروياء، وتمتد زراعة هذه التوابل على امتداد نهر "سجلماسة" وصولا إلى مناطق "درعة" جنوبا[4]، وهي تمثل وفرة غذائية لسكان تلك البلاد القاصية من بلاد المغرب الإسلامي.

يشير صاحب كتاب الاستبصار بطريقة غير مباشرة للخضر ووفرتها في بلاد المغرب الإسلامي وغيرها من الزراعات الأخرى بالغلات أو الخيرات أو الخصب متجنبا ذكر أجناسها أو أسمائها، فيذكر بعض المناطق مثل بلاد "الجريد" الواقعة إلى الجنوب من إفريقية الموصوفة بالخيرات. أما مدينة "حامَّة مَطمَاطة" فيصفها أيضا بوفرة غلالها، إلى جانب كل من مدينتي "قسنطينة ومِيْلة" فهما وافرة الخصب[5]، أما مدينة " غدامس " بها وفرة عظيمة للكمأة الأمر الذي جعل الأرانب واليرابيع تتخذها أوكارا لها[6].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 277، 278.

[2] – نفسه، ص– ص 284، 285، ص 294،

[3] – **جزيرة قرقنة**: تقع في بحر العرب قبالة مدينة قصر زياد من بَرِ إفريقية إلى الشرق، وتبعد عن مدينة سفاقس نحو خمسة عشر ميلا وأهلها يتخذون من الأخصاص بيوتا. **ينظر**: نفسه، ص 304.

[4] – نفسه، ص– ص 225، 227.

[5] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 150، ص ص 156، 157.

[6] – نفسه، ص 146.

وتتوفر حاضرة "فاس" على أصناف عديدة من البقول[1]، ويعتبرها ابن سعيد المغربي من "خواص المغرب الملأى بالخيرات.."، وهو تعبير أطلقه أيضا على جبل " الأوراس" وهو مفهوم يعبر عن تنوع المصادر والوفرة الغذائية بما فيها البقول المختلفة، إضافة إلى جبل وسلات" بالقرب من حاضرة "القيروان" والمعروف بالخصب، حتى أن سلاطين المنطقة يجنون منه أموالا كبيرة، وخصب يشمل تنوع المحاصيل الزراعية بما فيها الخضار المتنوعة، والدليل على ذلك ما وصف به مدينة "طرابلس" بقوله: " ...ومنه تمتاز مدينة طرابلس بأنواع من الخيرات حتى الخضر ..."، وهو أمر مهم ودليل على الوفرة الغذائية وتنوعها في تلك المناطق التي عرفت هذا النوع من البقوليات[2].

ومن البقوليات أيضا يتواجد المصطكي في جزيرة "قوصره" حسب ابن سعيد المغربي، فهي من الجُزر القليلة التي تنتج التوابل خاصة المصطكي في إفريقية[3].

يتوفر إقليم "حاحا" على مناطق شاسعة وآهلة بالسكان، فقد ذكر حسن الوزان على توفر البصل لدى سكانه الذين تعودوا على طبخه، إلا أنه لم يحدد لنا مواضع زراعتها بهذا الإقليم من بلاد المغرب الأقصى، كما أنه يذكر لنا جبل من جبال الأطلس المعروف في تلك مناطق باسم "دْمَنْسْرَة" الذي ينبت به شجر المصطكي[4].

عرفت منطقة "سوس" بلا شك هي الأخرى تنوعا في إنتاج البقوليات، ذكر حسن الوزان مدينة "تيُّيوتْ" الواقعة على نهر "سوس"، ومنطقة "تادلة" خاصة مدينة " آيَتْ عيَاضْ" التي تنتج كميات لابأس بها من الخضر، أما ناحية "مراكش" بالجبال المعروفة باسم " سَمَدْ " بها منتوجات زراعية منها الثوم والبصل، وعرف هذا المنتوج وفرة كذلك في الجبال المحيطة بمملكة "فاس" مثل مدينة " تَغَسّة " وجبال

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 185.

[2] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 140، ص– ص 144، 145.

[3] – **جزيرة قوصره**: واحدة من جزر بحر العرب القريبة من سواحل إفريقية، من بر مدينة الحمامات، وتبعد عن حصن افليبية نحو ستين ميلا في البحر إلى الشرق منها. **ينظر**: نفسه، ص– ص 143، 144.

[4] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 96، ص 111.

"بْني مَنْصُور، بني يُسُف، بني بُوشيبَتْ"[1]. وهذه مدينة "أسَفي" يمتلك فلاحوها حقولا صغيرة خصصت لزراعة الخضر لسد احتياجاتهم[2].

وعرفت منطقة "تامسنا" زراعة الخيار واشتهرت بذلك مدينة "أَنْفَا"، ويجلب للأسواق في حاضرة "فاس" كل يوم خمسمائة حمل من الجزر و اللفت أو أكثر، وتحوي أسواقها أيضا أنواعا مختلفة من الخضر مثل الفول الأخضر والكرنب والسلطة[3]، فالمنطقة عرفت تنوعا ووفرة غذائية في هذا الجانب. وهذا التنوع الغذائي كان سببه الإنتاج الزراعي المختلف لأنواع الخضر، هذا التنوع كان حاضرا وملموسا أيضا في الأجزاء الوسطى والشرقية لبلاد المغرب الإسلامي. فقد عرفت حاضرة "تلمسان" تنوعا كبيرا في الإنتاج الزراعي للخضار أهمها الخيار، أما مدينة "قرطاجة" والمناطق المجاورة لها مثل مدينة "كَمَرْتْ" فقد عرفت وفرة وتنوعا في الإنتاج المتخصص لشعبة الخضر[4]، إلا أن حسن الوزان للأسف لم يذكر لنا أنواع تلك الخضر وأجناسها.

وعرفت منطقة " جَزُولَة " وجبال "هسكورة" وحاضرة "فاس" تجارة التوابل التي تجلب من مناطق مختلفة. ولعل ذلك يعطينا فكرة على الوفرة الغذائية لهذا النوع من التوابل المهمة في نظام الغذائي لتلك المناطق[5]. كما عرفت البلاد الشرقية من المغرب الإسلامي هذا النوع من التوابل بدون شك، مثل مدينة "نْكَاوَسْ" التي أشتهرت بالزراعة المنزلية لنوع من توابل المعروفة بآسم القرنفل[6].

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 115، ص 139، ص- ص 330، 333.

[2] – نفسه، ص 147، ص 185.

[3] – نفسه، ص 197، ص- ص 235، 236، ص 253.

[4] – نفسه، ص 20، ص 70، ص 82.

[5] – **ناحية جَزُولَة**: تعرف بالكثافة السكانية، مجاورة لمنطقة جبل سوس ايلادا غربا، ملاصقة لجبال الأطلس شمالا، وإقليم حاحا شرقا. أما **ناحية هسكورة**: يفصلها عن بحر الظلمات تلال دكالة غربا، وتنتهي عند نهر تنسيفت عند جبل أدماي شرقا، وشمالا تمتد عند واد العبيد، وأهلها أكثر تمدنا. **ينظر**: نفسه، ص 144، ص 174، ص 236.

[6] – **مدينة نْكَاوَسْ**: يدعي حسن الوزان بأنها من عمل الرومان، تبعد بحوالي ماءة وثمنين ميلا عن بحر العرب، وثمانين ميلا عن مدينة مسيلة وقسنطينة، مشهورة بسهولها الشاسعة. **ينظر**: نفسه، ص 53.

4-/ الفـــــواكه

تعتبر هذه الزراعة من أهم الأنشطة الفلاحية في بلاد المغرب الإسلامي، فلا تكاد تخلو منطقة إلا ولها نصيب قل أو كثر من الوفرة الغذائية لهذا النوع أو ذاك من أصناف الفواكه المختلفة.

وحسب ما نقله لنا البكري عن أقصى الشرق لبلاد افريقية فقد اشتهرت مدينة "برقة" بكثرة الفواكه وتنوعها من جوز وسفرجل وأترج بالرغم من أنها مدينة صحراوية كمدينة "أجدابية" التي بها قدر يسير من واحات النخيل. وهذه إشارة لتوفر التمور بها وبعدة مدن مثل "سرت، زويلة، سبهى، ودّان، منطقة تيري، غدامس". وعرف شرقي مدينة "اطرابلس" بكثرة بساتينها وثمارها. أما جبل "نفوسة" فبه نخيل و أصناف من الفواكه، ووفرة في ثمار الزيتون[1].

وقد أكد الإدريسي على وجود واحات نخل متصلة في مناطق "ودان" وتمورها أطيب التمور، إلى جانب تمور مدينة "زويلة". ويصف تمور مدينة "صرت" على أنها لينة حلوة، وبها فواكه التوت والتين[2]. ويتوفر جبل "نفوسة" على أعناب طيبة وتين على حد وصفه، أما بساتين مدينة "اطرابلس" فهي مكونة من زيتون وتين وفواكه مختلفة وقد أضر بها الأعراب وأقفرت نواحيها، ولم تنجُ مدينة "لبدة" هي الأخرى من إفساد الأعراب لها ولكنها ظلت محافظة على نخيلها وزيتونها[3]، وفي أيام ابن سعيد المغربي أصبحت خرابا. أما مدينة "طرابلس"، ففيها أنواع الفواكه والزيتون والزبيب والتمر[4]، ويذكر ابن عبد ربه مناطق بلاد الواحات بأنها كثيرة التمر ونخل[5].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص– ص 650، 658، ص 660، ص 881.

[2] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 312، 313.

[3] - نفسه، ص– ص 278، 279، ص 297، ص 308.

[4] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص– ص145، 146.

[5] – **بلاد الواحات**: هي القسم الشرقي الجنوبي من بلاد إفريقية الفاصلة بينها وبين مصر، تحوي على العديد من المدن المسورة والغير المسورة.**ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 147.

تتميز أراضي إفريقية المتبقية بالوفرة في إنتاج مختلف أنواع الفواكه. يذكر البكري مدينة "قابس" التي تحيط بها مختلف الثمار منها التوت، وفواكه موطنها بلاد السودان في أدغال أفريقيا تم بنجاح إنتاجهما في هذه المنطقة مثل قصب السكر والموز[1]، ولعلها محاولة من طرف المزارعين لتنويع منتجاتهم من جهة والرفع من مستوى تنوع الوفرة الغذائية لسكان.

وقبالة ساحل "قابس" تقع جزيرة "جربة"، بها مزارع وبساتين خاصة الزيتون الذي تمتاز بشهرته أيضا مدينة "سفاقس" وحاضرة "القيروان" وبها أيضا التين، والتين الأخضر المجلوب إليها من مدينة "قلشانة"[2] ومن مناطق "قمونية". وتعد مدينة "قفصة" من أهم المناطق التي تزود حاضرة "القيروان" بالفواكه المختلفة وأنواع التمور إلى جانب مكسرات الفستق[3]، ويبدو أن المنطقة بقيت كذلك سلة الغذاء تعتمد عليها حاضرة القيروان على أيام ابن سعيد المغربي[4].

واشتهرت مناطق "تامجرة" بزراعة الزيتون والكروم بشكل واسع، أما منطقة "جلولاء" فقد عرفت انتشارا واسعا لزراعة النارنج حتى وصل إلى ألف نوع منه. وعرفت المنطقة أيضا توسعا في زراعة قصب السكر[5]، وتوصف حاضرة تونس بتنوع كبير في الوفرة الغذائية خاصة الفواكه كالرمان والأترج والتين الخرامي الاسود والسفرجل والعنب والمكسرات كاللوز الفريك، وكلها متناهية في طيب ولذة. وهذه منطقة "باجة" تنافس الولاة على توليها وذلك لشهرة إنتاجها للأعناب والسفرجل[6].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص- ص 665، 666.

[2] – نفسه، ص- ص 668، 669، ص678، ص 681.

[3] – نفسه، ص- ص 743، 744، ص 707.

[4] – ابن سعيد المغربي، المصدر نفسه، ص 126.

[5] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 681، ص- ص 685، 686.

[6] – نفسه، ص 698، ص 720.

تعد مناطقة "نفزاوة وقسطيلية ونفزاوة" بلاد التمر في بلاد إفريقية وهي من أكثر المناطق خصبا لزراعة النخيل المنتج للتمور وكذا الثمار الأخرى على حد سواء[1].

وقد خص الإدريسي بعض المناطق من إفريقية واصفا إياها بما تزخر به من وفرة غذائية وتنوع كبير لمنتوج الفواكه؛ فمناطق "توزر" تمون بلاد إفريقية بما تحتاجه من الفواكه على اختلاف أجناسها خاصة الأترج الذي يمتلك مكانة استهلاكية لدى العامة والخاصة بسبب طيب مذاقه، وإلى الجنوب منها مناطق " الحمة، تقيُوس، نفطة، جلولة" فهذه تشتهر بوفرة إنتاج التمور، لكن مناطق "قفصة" أحسنهم تنوعا[2]. ولا تقل مناطق "قابس" في وفرة إنتاجها الزراعي المتنوع؛ فهي تنتج الزيتون والتمور عالية الجودة والفواكه المختلفة الأنواع بما فيها الكروم[3].

وعلى الساحل الشرقي من إفريقية مناطق "المهدية" وكذا جزيرة "باشو" فقد عرفت بإنتاجها الزراعي للزيتون. أما منطقة "قرطاجنة" فتراجع نشاطها الزراعي مما أدى إلى نقص في محاصيل الثمار والفواكه، بسبب إضرار الأعراب بأحوازها[4]. أما جزر "قرقنة و زيزوا" فقد اشتهرت بوفرة في إنتاج الكروم المختلفة[5].

ويؤكد ابن عبد ربه على وجود كميات كبيرة من الزيتون في مناطق "سفاقس"، أما مناطق "جلولا" فقد عرفت تنوعا وفيرا في الفواكه[6]، أما بلاد "الجريد" فهي مخزن تمور وبها وفرة متنوعة من مختلف أنواع الفواكه. فهذه مناطق "قفصة" توفرت على تفاح مميز الرائحة عرف باسم السدسي والرمان والأترج

1 – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 708.

2 – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 277، 278، ص 295.

3 – نفسه، ص– ص 279، 280.

4 – نفسه، ص 283، ص 285، ص 293.

5 – نفسه، ص 204، ص 206.

6 – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 116، ص 135./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 168.

والموز، واستمرت زراعة النخيل المنتجة لأنواع التمور وغراسة الأعناب ومختلف الفواكه والزيتون بنواحي "قسطيلية" خاصة ناحية "الحامة"[1].

ويعقب الزهري على مناطق جوف إفريقية بأنها تمتاز بوفرة التمور كمناطق "قابس، نفطة، تَوْزَر الخظراء، بنْطرة" حيث سماها بجزائر التمر الذي يصل إلى إحدى عشرة نوعا لا يشبه بعضه بعضا[2].

ويصف ابن سعيد المغربي جزيرة "قوصرة" على أنها تنتج كميات من فاكهة التين، وجزيرة "جربة" فيبدو أنها بدأت تنتج فاكهة التفاح، أما مدينة "قابس فقد حافظت على نشاطها الزراعي في تخصص زراعة الموز، إلى جانب إنتاج الرطب الممتاز، وفاكهة "حَب العزيز". أما فواكه الحمضيات على أنواعها فامتازت بها مناطق " توزر"[3].

يفيدنا الجدولان رقم: 05 و06، توزيع إنتاج الفواكه حسب إفادات حسن الوزان في ربوع إفريقية خاصة أقصى الشرق في مناطق "طرابلس" التي أغفلتها بعض المصادر، كما أنه يفيدنا بإنتاج بعض الفواكه المهمة مثل الخوخ والليمون والخروب والمشمش في تلك الأرجاء من إفريقية، وظهور مصطلح البرتقال بدل النارنج.

[1] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 153، ص 175./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 478.

[2] – محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص 107.

[3] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 127، ص– ص 143، 145.

إنتاج منطقة إفريقية لأنواع الفواكه[1]

جدول رقم05

	المنطقة	فواكه	زيتون	الأعناب	التين	التفاح	الخوخ	حب العزيز	الرمان	ليمون	برتقال	الخروب	مشمش	تمر	زيت الزيتون
منطقة إفريقية	شيرْسْ		#												
	قرطاج	#	#		#		#		#						
	تونس	#	#							#	#				#
	أَرْيَانَة	#										#			
	سُوسَة		#		#										#
	المُنَسْتير	#	#		#	#			#				#		
	طُبُلْبَة		#												
	القيروان											#			
	قَابَسْ							#						#	
	جزيرة جربة	#	#	#										#	

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 67، ص 70، ص 77، ص 82، ص 83، ص 85، ص 90، ص 91، ص 93، ص 97، ص 106، ص 109، ص 110، ص 111، ص 145.

تابع (لإنتاج منطقة إفريقية لأنواع الفواكه)

جدول رقم:06

	المنطقة	فواكه	زيتون	خوخ	سفرجل	ليمون	تمر	زيت زيتون
منطقة طرابلس	طرابلس الغرب						#	
	جبال غَرْيَانْ		#				#	#
	أُوجْلَة	#					#	
	زَنْزُور			#	#		#	
	تَاجُورة	#					#	
	مَسْلاَتَة		#				#	
منطقة الجريد	قفصة		#			#	#	#
	نفزاوة						#	

لا تختلف مناطق المغرب الأوسط عن بقية بلاد المغرب الإسلامي في الوفرة الغذائية خاصة في زراعة الفواكه وتنوعها. فحسب البكري فإن واحات مدينة "بسكرة، طولقة، تهودة، سجلماسة" غنية بإنتاج التمور إلى جانب الزيتون وأصناف أخرى من الفواكه والأعناب[1]. أما شمالا فمدينة "الغدير" من

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 713، ص- ص 740، 741، ص 736.

المدن التي بها مختلف الثمار، وتعد حاضرة "تيهرت" أيضا من المناطق التي تزخر بالإنتاج الوفير للفواكه والثمار. وقد أُشتهرت خاصة بالسفرجل الأحسن طعما وشحما والمعروف باسم السفرجل الفارسي[1].

واشتهرت مناطق حاضرة "تلمسان" ومدينة "تبسا" بالإنتاج الوفير للمكسرات من أصناف الجوز الشهي. وعُد ساحل حاضرة "تلمسان" من أغنى المناطق إنتاجا للفواكه والثمار؛ فهذا حصن "تَوْنَت" معروف بإنتاجه لفاكهة التين التي تجفف ليسهل تخزينها، أما منطقة "وجدة" فلا تقل أهمية في وفرتها على الفواكه المختلفة[2].

ويعد الإدريسي أحواز حاضرة "تلمسان" كقرية "العلويين وبرقانة" من أكثر المناطق وفرة للفواكه والأعناب والتي يصفها بالفاضلة. وتعد المناطق القريبة من مدينة "معسكر" كقرية "الصفصاف" ومناطق "أفكان، يَلَلْ، تنس" التي تتوفر على سفرجل طيب معتق كبير الجرم، وعن مدينة وهران التي بها فواكه ممكنة حسب الإدريسي، ويصف أيضا مدينة "الخضراء" بكثرة كرومها وسفرجلها البديع[3].

وتعد فاكهة التين من المنتوجات الزراعية التي تتوفر عليها أقاليم "باجة"، ومدينة "مرسى الدجاج". أما الجبال المحيطة بمدينة "تَنَسْ" خصوصا قرية "بني وازلفن" فاشتهرت بإنتاجها الوفير للعنب. وعلى العموم فقد كان تنوع الفواكه وكثرتها بمناطق "مليانة، المسيلة، تاهرت، برشك، تدلس، ميلة، مازونة"[4].

وتوصف مناطق "شرشال"على أنها مناطق زراعة الفواكه المتنوعة المتميزة كالسفرجل الكبير الجرم كأعناق القرع، والكروم والتين، ولا تقل عنها منطقة حاضرة "بجاية"؛ حيث يصفها الإدريسي بأنها عظيمة الوفرة لسائر أنواع الفواكه بما فيها فاكهة التين التي تكفي سائر البلاد. وعرف إنتاج الجوز أيضا

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 724، ص 734

[2] – نفسه، ص 745، ص 833، ص- ص 750، 752.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 248، ص- ص 250، 253.

[4] – نفسه، ص- ص 253، 257، ص 265، ص 271.

في مناطق "سطيف، نقاوس" إلى جانب وفرة في الفواكه[1]. وظلت واحات "بسكرة" منتجة لتمور غريبة وطريفة. وعدت مدينة "باغاي" أول مناطق وجود التمر بالرغم من إفساد الأعراب لأرباضها[2].

ويصف ابن عبد ربه فواكه مدينة "تبسا" بالعجيبة ومعروفة بجودة الجوز الذي هو مضرب المثل في بلاد إفريقية. وبالقرب من مدينة "ميلة" يقع جبل "العَنْصَلْ" المشهور بإنتاجه للتفاح والسفرجل والعنب[3].

ووُجد التفاح الجليل والعنب في كل من منطقة "القل، قسنطينة، جيجل". أما حاضرة " بجاية " فظلت متميزة بتنوع فواكهها وفي مقدمتها فاكهة التين. وظل العنب من أهم المنتجات الفلاحية لمنطقة "بونة"[4]. ومن أهم مناطق إنتاج التمور وتنوعها مناطق "المسيلة، طبنة، بسكرة، تهودة، باديس، فجيج"[5]. ويضيف ابن سعيد المغربي مناطق "بسكرة، أركلان" على أنها بلاد النخيل والتمور، ومنطقة "ريغ"بها وفرة لفواكه الحمضيات[6].

إن الجدول رقم: 07 يوضح الأماكن الجغرافية التي وصفها حسن الوزان والتي تشتهر بزراعة الفواكه المختلفة عبر أرجاء المغرب الأوسط، بحيث يوضح لنا توفر المكسرات من لوز وجوز وفاكهة الإيجاص والكرز والخوخ مما يدل على تنوع كبير للفاكهة وتوفر واسع لها في تلك البقاع، خاصة في مناطق حاضرة تلمسان وحاضرة بجاية. وتبقى التمور منتشرة في المناطق الجنوبية من سجلماسة ومنطقة الزاب.

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 258، ص 260، ص 264.

[2] – نفسه، ص 264، ص 276.

[3] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 163، ص 166./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 130، ص 569.

[4] – عبد المنعم الحميري، المصدر نفسه، ص 81، ص 115، ص 184./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص– ص 127، 128.

[5] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص– ص 172، 175، ص 179./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر نفسه، ص 113، ص164، ص 387، ص 558.

[6] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 126.

جدول رقم: 07

إنتاج منطقة المغرب الأوسط لأنواع الفواكه[1]

	المنطقة	فواكه	زيتون	الأعناب	التين	التفاح	الخوخ	اللوز	الجوز	الخروب	الكرز	إيجاص	بطيخ	مشمش	تمر	زيت الزيتون
منطقة تلمسان	وجدة			#	#											
	ندرومة	#								#						
	تَبَحْريتْ									#						
	هُنَيْن	#	#	#	#	#	#			#	#	#		#		
	تلمسان	#		#	#		#	#	#		#		#			
منطقة بني رَاشَد	البطحاء	#														
	بْرِيشْك	#			#											
	مَلْيَانَة								#							
	الجزائر	#														
	المْديَة	#														
منطقة	بجاية	#			#				#							
	قصر جيجَل				#				#							

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 13، ص 14، ص 15، ص 16،ص 20، ص 28، ص 33، ص 35، ص 37، ص 41، ص 44، ص 50، ص 102، ص 52، ص 53، ص 56، ص 103، ص 58، ص 60، ص 61، ص 64، ص 129، ص 132، ص 133، ص 135، ص 138، ص 139.

بجاية	نَكَاوَسْ			#	#				#							
	قسنطينة	#	#		#										#	#
	مِيلَة					#						#				
	بُونَة			#												
	تبَسَّة								#							
منطقة سجلماسة	تَبَلْبَلْتْ														#	
	تُدْغَة			#	#		#								#	
	بني بَصْري	#														
	وَكْدَة														#	
	فكيك														#	
	تكُورَارين														#	
	تُقُّرتْ														#	
	وَرْكْلَة														#	
منطقة الزاب	بسكرة														#	
	طولقة														#	

وإذا ما اتجهنا نحو أقصى الغرب من بلاد المغرب الإسلامي فتلك المناطق سميت ما عرف بالمغرب الأقصى وهي من حيث الأهمية الزراعية لا تقل عن بقية المناطق الأخرى؛ فقد عرفت بتنوع إنتاجها الزراعي المتخصص في أشجار الفواكه ما يعني وفرة غذائية في تنوع الفاكهة. وقد أشار البكري لمناطق "نكور" وتنوعها في زراعة وإنتاج الفواكه المختلفة وأشاد بكثرة الرمان والكُمَّثَرِيْ بتلك النواحي، ولا تقل أهمية مناطق "سبتة" في تنوع الكروم بها والأعناب المختلة[1].

والمار في الطريق الواصل بين مدينة "سبتة" وحاضرة "فاس" يجد أنه طريق موصوف بكثرة المزارع على جنباته التي بها أنواع مختلفة من الأشجار المثمرة والكروم التي اشتهرت بها مدينة "أصادة" الواقعة على هذا الطريق. أما أحواز حاضرة "فاس" بها بساتين ولكثرتها سمية "فاس" مدينة البساتين، ففيها أصول الجوز والتفاح الحلو المذاق يعرف "بالأطرابلسي"، والزيتون والأترج من الحجم الكبير[2].

ويعد حصن "مغيلة القاط" الكبير بانتشار أشجار شجر التين في فحوصه فيحمل منه إلى حاضرة "فاس" زبيبا بعد تجفيفه بكميات كبيرة، حيث يبعد الحصن عنها سوى مرحاتين، وينتشر النخيل في مناطق "اغمات" التي تجني منه تمور بكميات كبيرة، وتجاورها مدينة "نفيس" المشهورة بإنتاج فاكهة التفاح. أما مناطق "وَرزيعة" فيكثر بها فاكهة الإيجاص[3].

وتعد مناطق "سوس" من المناطق التي تنتج كميات كبيرة من قصب السكر إلى جانب أنواع مختلفة من الفواكه. وعلى حواف بلاد السودان الغربي مدينة " أودغست " التي تشتهر بتنوع الفواكه التي تتوفر عليها من التمور والأعناب والتين[4].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 764، ص 780.

[2] – نفسه، ص– ص 794، 797.

[3] – نفسه، ص 835، ص 843، ص 845.

[4] – نفسه، ص 835، ص 848.

ويعطينا الإدريسي فكرة واضحة عن إنتاج ووفرة الفواكه بمنطقة "سوس" وتنوعه بشكل كبير حيث تتوفر المنطقة على الجوز، التين، العنب المعروف بالعذاري، السفرجل، الرمان المعروف بالرمان الإمليسي، الأترج كبير الحجم، المشمش، التفاح المعروف بالتفاح المهند، قصب السكر[1].

وتشكل الفواكه المختلفة وبخاصة العنب وفرة غذائية بالمناطق التي تقع على الطريق الرابط بين "تارودنت" و "تويوين"، كما أنه تتواجد مزارع وبساتين للكروم بعدة مناطق مهمة مثل "نفيس، اغمات، حاضرة "فاس"، سلا الحديثة"، أما مناطق مدينة "مكناسة" فهي الأخرى تتوفر على تشكيلات مختلفة من الأشجار المثمرة خاصة منطقة "بني عطوش" التي تتوفر على منتجات الفواكه المتنوعة كالأعناب، الزيتون، والتين[2].

أما جبل "درن" وهو واحد من جبال المغرب الإسلامي الخصبة والمشهورة، يمتاز بمفاوزه وأيضا آهل بالسكان في بعض جهاته المختلفة، ويتوفر على قدر هائل من المزارع وبساتين التي توفر وفرة غذائية لساكنته، حيث وَفَّر لأهل تلك مناطق سببا وجيها للبقاء فيه. وقد وصف الإدريسي الفواكه التي تمكن مزارعو تلك المناطق من زراعتها والاستفادة منها في منظومتهم الغذائية، فالجبل يحوي على مختلف أنواع الفواكه على رأسها التين الكبير الذي زرع على نطاق واسع وأُنتجت منه كميات كبيرة، وأُنْتج به أيضا العنب المستطيل العسلي الذي يتخذ منه الزبيب. وتمكنوا أيضا من جني كميات من المكسرات خاصة الجوز واللوز. وقد حوى الجبل على أصناف من الفواكه كالسفرجل، الرمان، والإيجاص والكمثري والمشمش التي وصفت بالغريبة – ربما راجع ذلك لأشكالها وأحجامها وطعمها–، الأترج، القصب الحلو، الزيتون، الخرنوب، المشتهى[3].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 227.

[2] – نفسه، ص– ص 228، 229، ص 233، ص 239، ص 243، ص 245.

[3] – نفسه، ص 230.

و تعد جبال "تــازا"[1] هي الأخرى من الجبال الخصبة التي تحوي على جميع أنواع الزروع والثمار؛ فهي كثيرة التين والأعناب ومختلف أصول الفواكه. وغلب على الجبل زراعة أشجار الجوز لجودته ونجاح زراعته بها. وتمتاز جبال "غمارة" بالخصب وتنتج كميات كبيرة من الفواكه والأعناب[2].

واشتهرت أحواز ومناطق "تطوان، طنجة"بوفرة كبيرة في الفواكه العديدة والمتنوعة، أما مدينة "مكناسة الزيتون" وما حولها فقد أشتهرت بغابات الزيتون إلى جانب زراعة الكروم. وأعتبرت مناطق "صَفْرَوي" الواقعة على الطريق الرابط بين حاصرة "فاس" و "سجلماسة" اكثر المناطق وفرة للفواكه خاصة العنب. وهي أرض اللوز لكثرة إنتاجه بها، وبالقرب من مدينة "ثَليت"[3] حصن منيع أكثر إنتاجه العنب وبه ثمار مختلفة[4].

إن الجدول رقم 08: يمثل انتشار زراعة الفواكه بمناطق "حاحا" وجبل "درن" حسب قول حسن الوزان. ويعتبر الجوز أكثر انتشارا في المنطقتين، إلا أن المنطقتين وبالرغم من امتلاكهما المقومات الزراعية فقد شهدتا تراجعا محسوسا في إنتاجهما للفواكه، وذلك إما للأوضاع السياسية التي كانت سائدة على عهد حسن الوزان، أو تراجع خبرة الفلاحين في مجال غراسة أشجار الفواكه، مما أثر سلبا على الوفرة الغذائية في تلك المناطق. وإذا ما قورن جبل "درن" على أيام الإدريسي وحسن الوزان نلاحظ تراجعا كبيرا في الوفرة الغذائية للجبل وما كان يحويه من صنوف الفواكه المختلفة في القرن الخامس والسادس الهجري.

---

[1] – **جبال تــازا** : يصفها ابن عبد ربه بالجبال العظيمة والحصينة الفاصلة بين الحاضرتين تلمسان وفاس، وهي أول بلاد المغرب الأقصى ومنتهى بلاد المغرب الأوسط، يستوطنها قبائل من البربر يعرفون باسم بَغَياتة، وأهم مدنها مدينة الرباط التي بنية على ستتة أميال من تلك الجبال. **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 186.

[2] – نفسه، ص 186، ص 190.

[3] – **مدينة ثَليت**: مدينة ذكرها ابن عبد ربه في كتابه لم يحدد موقعها وجاءت في ترتيب كلامه بين مدينة تادلا ومدينة سجلماية، – فلربما كانت هذه المدينة تقع على طريق بينهما – وعلى العموم هي من مدن المغرب الأقصى المنذثرة التي لم يحدد موقعها. **ينظر**: نفسه، ص 200.

[4] – نفسه، ص 137، ص 139، ص 187، ص 193، ص 200.

جدول رقم: 08

إنتاج منطقة حاحا وجبل درن لأنواع الفواكه ومختلف الزيوت[1]

	المنطقة	فواكه	الأعناب	التين	الخوخ	الجوز
منطقة حاحا	تَكُّوليتْ	#				
	أديكيسْ		#			
	إدَاوْ إزْكْوَاغَن					
	تيُّيوتْ		#	#	#	
	تَسَكْدَلْتْ					#
	آيت داود					
	إيغيلينْغيغيل					
	تَفْتْنَة					
منطقة جبل درن	إدَاوْعاقَلْ					#
	جبل دْمَنْسْرَة					#
	جبل الحديد					

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ص- ص 100، 101، ص- ص 102، 108، ص- ص 110، 112.

ويمثل الجدول رقم: 09 إنتاج كل من مناطقة "سوس" ومناطق حاضرة "مراكش" لمختلف صنوف الفواكه كما يعطينا فكرة عن الوفرة الإنتاجية لقصب السكر الذي تشتهر به منطقة "سوس"، إلى جانب إنتاج الزيوت مستعملة في الطبخ. وهذه المناطق تعتبر أكثر وفرة في إنتاج الفواكه مقارنة بمنطقة "حاحا وجبل درن".

جدول رقم: 09

إنتاج منطقة سُوسْ ومنطقة مُرَّاكُش لأنواع الفواكه ومختلف الزيوت[1]

	المنطقة	فواكه	زيتون	أعناب	التين	الخوخ	اللوز	الجوز	سفرجل	تفاح	تمور	قصب السكر	زيت الزيتون	زيت الهرجان
منطقة سُوسْ	مَاسَّه										#			
	تيُّيُوتْ			#	#	#					#	#	#	
	تيدْسي											#		
	جُمُعَة الجديدة	#												
	قصور تُومكْلاَسَتْ	#		#							#			
	تَشْرَافْتْ	#									#			
	الحاضرة مراكش	#		#							#			

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 113، ص 115، ص 119، ص- ص 124، 128، ص 136، ص 138، ص 141، ص 143.

منطقة	أغْمَاتْ	#		#										
مُرَّاكُش	جبل نْفيفَة													#
	تينْمَلْ							#		#			#	
	جبل كَدْميوَة		#											
	جبل أديمي		#				#		#					

ويغطي الجدول رقم: 10 مناطق واسعة من بلاد المغرب الأقصى وهي "دُكَّالَة، هَسْكُورَة، تَاذْلاَ". وحسب هذا الجدول فإن مناطق "هسكورة" أكثر المناطق توفرا وإنتاجا للفواكه إذا ما قارناها مع المناطق المجاورة لها. وتُعد منطقة "دُكَّالَة" أقل إنتاجا للفواكه عدا إنتاج فاكهة التين بمنطقة "أَزَمُّور".

جدول رقم: 10

إنتاج منطقة دُكَّالَة ومنطقة هَسْكُورَة لأنواع الفواكه ومختلف الزيوت[1]

	المنطقة	فواكه	زيتون	أعناب	التين	الخوخ	اللوز	الجوز	سفرجل	تفاح	مشمش	قصب السكر	زيت الزيتون	زيت الهرجان
منطقة دُكَّالَة	أَزَمُّور				#								زيت السمك	
	مْرَامَرْ												#	
	جبل بْني مَاجَرْ												#	
منطقة هَسْكُورَة	هَسْكُورَة		#	#				#						
	تَاكُودَاسْتْ	#		#							#		#	
	الجُمُعَة	#	#					#						
	بـــزُو	#		#	#						#		#	
	جبل غُجْدَامَة		#										#	
منطقة تَادْلاَ	أَفْـــزا	#												
	آيَتْ عْتَابْ	#		#										
	آيَتْ عيَاضْ	#	#	#	#			#						

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 157، ص 159، ص 160، ص 164، ص 167، ص 168، ص 169، ص 170، ص 175، ص 183، ص 184، ص 185.

ويمثل الجدولان رقم: 11 و12 أهم المناطق إنتاجا للفواكه في منطقة مملكة "فاس". وما يُلفت الانتباه الانتشار الواسع لزراعة الكروم والزيتون في أنحاء مختلفة من المناطق التابعة لمملكة "فاس"، وتنتج منطقة "الرّيف" المكسرات من لوز وجوز، مع تنوع في إنتاج الفواكه المختلفة، وهذه المنطقة بصفة عامة تتوفر على مؤهلات لإنتاج الزيت أحد العناصر الهامة في النظام الغذائي في تلك الأنحاء.

الوفرة الإنتاجية في مناطق مملكة فاس لمختلف الفواكه والزيوت[1]

جدول رقم: 11

	المنطقة	فواكه	زيتون	أعناب	التين	الكرز	خوخ	الليمون	الأترج	سفرجل	برقوق	مشمش	بطيخ	الرمان	زيت الزيتون
منطقة تامَسْنَا	أَنْـفَا	#		#									#		
	زَرْفَـة				#	#									
منطقة فَـاس	مَكْنَاسَة		#	#	#		#			#	#	#		#	
	فـاس	#					#	#	#				#		#
	الْمقَرْمْدَة	#		#											
	جبل زَلاَغْ	#	#	#											
	قصر فرْعَوْن		#												

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 197، ص 206، ص 214، ص 248، ص 288، ص 292، ص 293، ص 296، ص 297، ص 299، 300، ص 311، ص 312، ص 314، ص 317، ص 320، ص 328، ص 329، ص 330، ص 331، ص 332، ص 333، ص 335، ص 336، ص 338، ص 346، ص 350، ص 355، ص 356، ص 357، ص 359، ص 362، ص 367، ص 370.

	الحَجَرُ الأَحْمَر		#												
	مْغيلَة		#												
منطقة السَّايَسْ وأَزَغَارْ والهَبْط	جبل تَغّاتّ	#		#											
	القصر الكبير	#		#											
	الحُمَر			#											
	أصيلاَ	#													
	طَنْجَة	#		#				#	#						
	سَبْتَة			#											
	جبل زْهُونة			#											#
منطقة الريف	تَغَسَّة	#		#											
	جَبْهَة	#		#											
	جبل بني كُريرْ		#	#											
	جبل بني مَنْصُور			#											
	بني منصور			#											
	جبل بني زَرْويلْ	#	#	#	#										#
	جبل بني زْرينْ		#	#											

تابع لمنطقة الرّيف	جبل جُبَارَة			#	#										
	تيزرن			#											
	بْني بوشيبَتْ	الجوز		#											
	جبل بني وْليدْ	اللوز	#	#											
	آيشتُومْ		#	#	#			#		#					#
	جبل لُوكَايْ	اللوز	#	#	#			#		#					
	بْني وَرْزَوَالْ		#	#	#			#		#					#
	بني أحمد		#	#	#										#

تابع (للوفرة الإنتاجية في مناطق مملكة فاس لمختلف الفواكه والزيوت)

جدول رقم: 12

	المنطقة	فواكه	زيتون	أعناب	التين	الكرز	خوخ	الليمون	الأترج	سفرجل	برقوق	مشمش	تمر	الرمان	زيت الزيتون
منطقة كَرْطْ و الحَوْزْ	جبل وَرْدانْ		#												#
	قصر كَرْسيفْ			#	#		#								
	تَازَا	#		#											
	جبل مَطَغْرَة														#

	جبل مُكاصَّة			#											#
	جبل البَرَانَسْ			#											
	بني تْسُولْ		#					#		#					#
	بني يَسْتيتَنْ			#			#						#		
	جبل سْليلْكُو														
	أَزرزْكَانْ	#	#									توت			
	مدينة صَفْرُو		#												#
	تَزَرْغَة						#								
	مدينة كَرْسَلْوينْ			#			#								

رابـــعا: الثروة الحيوانية

ارتبطت الوفرة الغذائية بازدهار النشاط الفلاحي الذي أمّن لسكان بلاد المغرب الإسلامي تنوعا هاما في المنتوجات الغذائية. وظلت الثروة الحيوانية من أهم الأنشطة الفلاحية التي دعمت المنظومة الغذائية لدى السكان بأهم مصدر غذائي المتمثل في اللحوم المختلفة. وكانت الأسواق المختلفة أهم الأماكن التي تسوق فيها الثروة الحيوانية على اختلاف أنواعها، وإلى جانب اللحوم فقد تم توفير الألبان ومشتقاته من حليب وسمن وجبن إضافة إلى العسل والبيض. فكل ذلك شكل منظومة غذائية لا غنى عنها في مجتمعات بلاد المغرب الأسلامي[1].

[1] – داودي الأعرج، نطور الفلاحة في المغرب الأوسط مابين القرنين الثاني والسادس هجري(ق8م-12م)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، جامعة تلمسان، 1437هـ-1438هـ، ص 166.

لم تقتصر وفرة اللحوم على نوع واحد بل تنوعت بتنوع الحيوانات التي كانت متواجدة في مختلف بقاع المغرب الإسلامي، وكذا قوة النشاط الرعوي الذي مكن من توفير جل الثروة الحيوانية للمناطق الذي ينشط بها خاصة المناطق الرعوية التي لعبت دورا كبيرا في توزيع الثروة الحيوانية وتنوعها[1]. وقد عرفت منطقة "برقة" وفرة كبيرة في أعداد الماشية حتى أن نصيبا من إنتاجها كان يساق إلى مصر، أما مدينة "سرت" فهي مشهورة بلحوم الماعز التي تنتجها تلك المنطقة على الدوام، أما الطريق الرابط بين مدينة "اطرابلس"ومدينة "شروش" فسكان تلك المناطق من مربي الخيول العريقة[2].

وكان الإدريسي قد أشار إلى بعض المناطق كـ "زويلة ابن الخطاب، وصرْت" لكثرة الخيول بها[3]. وعرفت مناطق "الزويلة" بغناها وتوفرها على قطعان الماشية والأبقار والأغنام[4]، أما الإبل والنوق فكانت منتشرة على نطاق واسع في مناطق "أجدابيا، الزويلة، باجة، ققصة"[5]. و أما مناطق "سفاقس" فعرفت تنوعا كبيرا وانتشارا في تربية المواشي ومختلف الدواب[6]. وتزخر حاضرة "القيروان" بكثرة إستهلاكها للحوم الأبقار ذلك أن جل ذبائحها التي تساق إليها من الأبقار والثيران[7]. وبالقرب منها جبل "زغوان" وهو من المناطق الغنية بالثروة الحيوانية التي تجوبه وترعى فيه كالأبقار والأغنام والبغال وحيوانات الرماك[8].

---

[1] – عز الدين أحمد موسى، النشاط الاقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس هجري، ط1، دار الشروق، بيروت، 1403هـ، ص 198.

[2] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص- ص 650، 651، ص 656./ **ينظر**: الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 311./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص113.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص- ص 312، 313.

[4] – عبد المنعم الحميري، المصدر نفسه، ص 296.

[5] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص- ص 657، 658، ص 719./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 152.

[6] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص669.

[7] – نفسه، ص 678.

[8] – الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص 294.

ويذكر عبد المنعم الحميري جبل "واسللت" –ولعله نفس الجبل–، والذي يعتبره خزانا مهما للثروة الحيوانية فهو يتوفر على قطعان الأبقار والمواشي المختلفة [1].

وحول مناطق "قفصة" قصور وقرى متناثرة، يعتمد أهلها على النوق والجمال والدواب في تنقلاتهم في تلك الأرجاء[2]، ولا يستبعد أن تكون أحد مصادر تزودهم باللحوم والألبان في حياتهم اليومية.

وتزخر مناطق إفريقية بثروة حيوانية متنوعة كانت إحدى أهم مقوماتها الأساسة في التزود بالغذاء التي توفره هذه الحيونات من اللحوم والألبان ومشتقاتها والبيض. ومن أهم الحيوانات التي ذكرها العمري حين تكلم عن إفريقية في سفره ذكر كلا من: الإبل، الغنم، المعز، إلى جانب بعض الطيور كالإوز و الدجاج[3].

وتُعد مناطق "مسراتة" من المناطق المنتجة للخيول فهي تتوفر على أعداد لابأس بها حتى أن منتوجها يسوق إلى مدينة "الإسكندرية" لكثرة الطلب عليها هناك[4].

لقد استطاع مربو وصائدو النحل في بعض البراري من مناطق إفريقية من جني كميات من العسل الذي يعد من أهم النظم الغذائية في كل بلاد المغرب الإسلامي، تشير بعض المصادر إلى توفر العسل في بعض المناطق كـ " برقة[5]، وقصر طلميثة، وحاضرة تونس[6]، وجلولا[7]".

---

[1] - **جبل واسللت**: يقع على مسافة خمسة وعشرين ميلا من الحاضرة القيروان، وهو جبل كبير طوله مسيرة يومان، آهل بالسكان وعمائر، والحصون. **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 612.

[2] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 154.

[3] – شهاب الدين العمري، المصدر السابق، ص 65.

[4] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 146.

[5] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 650/ **ينظر**: الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 311.

[6] – الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص316، ص 285.

[7] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 119.

ويفيدنا حسن الوزان ببعض المعطيات حول الوفرة الحيوانية بمناطق إفريقية، وحسب ما يبدو أنها قليلة إذا ما قرناها مع ما جاء في المصادر السابقة؛ فالأغنام بقي الإنتاج فيها محصورا في ثلاث مناطق "تونس، أُورْبَسْ، وجزيرة جربة". أما مناطق "تَشّيتْ" فعرفت بإنتاج غنم الصحراء وهي نوع يسمى "الدَّمَّان". والجدول رقم: 13، يعطينا نظرة حول توزيع الثروة الحيوانية في تلك الأرجاء من إفريقية.

جدول رقم: 13

إنتاج منطقة إفريقية لأنواع الماشية والعسل[1]

	المنطقة	ماشية	ماعز	أغنام	الإبل	خيول	بغال	حمير	الدَّمَّان (غنم الصحراء)	عسل
منطقة إفريقية	أُورْبَسْ	#								
	بَنْزَرْتْ									
	تونس			#		#				#
	اَلْحَمَّامَات									
	صْفَاقَسْ									
	قصر المَخْرَس									
	جزيرة جَرْبَة	#				#				
	طرابلس الغرب									
	تَشّيتْ				#	#			#	

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 65، ص 68، ص 74، ص75، ص 80، ص 83، ص 104، ص 87، ص 92، ص 93، ص 94، ص 95، ص 116.

أما مناطق المغرب الأوسط فهي لا تقل أهمية في توفرها على المؤهلات التي تساعدها على نمو وتكاثر الثروة الحيوانية. وهي مؤهلات ساعدت السكان في توفير قدر كبير من الأغذية المتنوعة[1] حيث يقول ابن عبد ربه الحفيد : "وللمغرب الأوسط مدن كثيرة...كثيرة الغنم والماشية...ومنها تحمل الأغنام إلى بلاد المغرب وبلاد الأندلس لرخصها وطيب لحومها.[2]".

أشار البكري لمناطق "تامسلت" التي تعرف بمناطق الضرع إشارة منه لتنوع الدواب والمواشي في تلك المناطق. وله وصف آخر لمدينة "وجدة" بأنها تجود المراعي فيها لكل ذات حافر وضلف إشارة منه لقطعان الماشية المختلفة[3].

1- وتوصف مدينة "بونة" بكثرة لحوم البقر والألبان في أسواقها[4]، كما تميزت أيضا كل من مدن "المسيلة، الغدير" بوفرة كبيرة في اللحوم المتنوعة عبر أرجاء أسواقها[5]، الأمر الذي يوحي بكثرة المراعي وقطعان الماشية في تلك الأرجاء من بلاد المغرب الأوسط.

ومدينة "أرشقول" هي الأخرى من المدن المعروفة بالوفرة الحيوانية وقطعان الماشية. وتنتشر تربية الإبل في أحواز مدينة "باغاية" ولهم رحلة نحو الصحراء زمن الشتاء بقطعانهم ليتفادوا الثلوج

---

[1] – عمر بلبشير، بعض المعطيات عن المحاصيل الزراعية والثروة الحيوانية في بلاد المغرب الأوسط من خلال المصادر الجغرافية، مجلة المواقف للبحوث والدراسات في المجتمع والتاريخ، ع: 09، مخبر البحوث الجامعية والإنسانية، معسكر ، ص 329.

[2] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 179.

[3] – **تامسلت**: تقع هذه المدينة على الطريق الرابط بين قلعة أبي طويل و الحاضرة القيروان، وبالتحديد بلقرب من نهر المسيلة ومدينة الغدير. **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 716، ص 751./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 177.

[4] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 717./ **ينظر**: الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 291.

[5] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 717، ص 724.

المتساقطة في تلك المناطق، عكس مناطق "تبسا" التي بها أقبية مخصصة كملاجئ شتوية مخصصة لقطعانهم بحيث أن قبوا واحدا فقط يمكنه احتواء ألف رأس من الماشية وغيرها من الدواب[1].

وتشتهر مناطق حاضرة "تلمسان" باللحوم شحيمة، وتعد المناطق المجاورة لها من المواطن الغنية بالدواب وقطعان الماشية، وتُوفر مناطق "وهران" مراع خصبة لقطعان الأبقار والأغنام. فإلى جانب اللحوم التي توفرها، استفاد أصحابها أيضا من الألبان والسمن والزبدة .كما أنها متوفرة بكثرة في أسواق مدينتي "بجاية ومازونة" وهي إشارة إلى توفر قطعان الماشية في تلك المدينتين[2].

وتنتشر تربية الخيول والأغنام والأبقار في نواحي مدينة "المسيلة" وحاضرة "تيهرت". أما مدن "الجزائر وتدلس وشرشال" فبها وفرة كبيرة من المواشي والأبقار والأغنام[3].

ويؤكد ابن عبد ربه محافظة بعض المناطق على الوفرة الحيوانية بها فيذكر كلا من مناطق "تبسا والغدير" بكثرة الضرع بها ومختلف الدواب[4]، أما مناطق جبل "الأوراس" فلا يزال يتمتع بإنتاج وتربية الخيول الأصيلة به، كما هو الحال بجبل "راشد". وتوصف مدينة "وركلان" بكثرة نتاجها من الضرع خاصة النوق والجمال[5].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق ، ص 747، ص– ص 832، 833.

[2] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 248، ص 252، ص 272

[3] – نفسه، ص 254، ص 256، ص– ص 258، 259.

[4] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 162، ص 165.

[5] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 145./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 600.

من خلال الجدول رقم: 14 يبين لنا توزيع الثروة الحيوانية في ربوع بلاد المغرب الأوسط حسب مشاهدات حسن الوزان. فنجد الخيول أكثر انتشارا في ربوع مناطق المغرب الأوسط. وتتوزع مختلف القطعان من أبقار وغنم وماعز في بعض المناطق المختلفة من تلك البلاد. ويؤكد حسن الوزان على تواجد الإبل في منطقة "قصر تَمْريزدكَت" فقط دون المناطق الأخرى. أما إنتاج العسل فهو بكثرة في مناطق حاضرة "تلمسان" ويقل في المناطق المتبقية.

جدول رقم: 14

إنتاج مناطق المغرب الأوسط للثروة الحيونية والعسل[1]

	المنطقة	ماشية	بقر	ماعز	أغنام	الإبل	خيول	بغال	حمير	دواجن	بيض	ألبان	عسل
منطقة تلمسان	صحراء أنكَاد	#											
	قصر تَمْريزدكَت					#							
	وجدة							#	#				
	ندرومة												#
	تَبَحْريتْ												#
	تلمسان						#						#

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 11، ص 12، ص 13، ص 14، ص 15، ص 22، ص 28، ص 29، ص 36، ص 41، ص 42، ص 45، ص 46، ص 101، ص 54، ص 59، ص 62، ص 134، ص 136.

منطقة بني رَاشَد	البطحاء	#	#		#		#						
	تَنَس	#											#
	المْديَة	#											
	دَلّس												
	جبل وَنْشريسْ						#						
	الجزائر	#					#						
منطقة بجَايَة	بجاية		#	#			#						
	القُلّ												#
	قسنطينة									#			
	بُونَة		#		#							#	
	تبَسَّة												
منطقة سجلماسة	تيكُورَارين			#			#					#	
	تُقُّرتْ						#						
	وَرْكْلَة					#							

وإذا ما توجهنا غربا نحو مناطق المغرب الأقصى، فهي تُعد من المناطق الجغرافية، التي تكتسب مؤهلات رعوية مكنتها من المحافظة على ثرواتها الحيوانية المتنوعة، والتي ساعدت السكان على تنويع نمط عيشهم وتنويع نظام غذائهم[1]. فهذه حاضرة "فاس" يجلب إلى أسواقها الكثير من الألبان نتيجة تربيية الأهالي للأبقار والمعز في أحوازها والتي توفر هذا النوع من المنتوج. وتسمت مدينة "البصرة" بـ "بصرة الألبان" لكثرة ضرع بها، والذي بدوره يوفر لها كميات معتبرة من اللبن حتى نسبت المدينة إليه[2].

ويُعد حصن يرارة" الواقع إلى الجنوب من حاضرة "فاس" أرض خصب متخصصة في تربية السلالات الجيدة من الأغنام المسمات بالفارسية. وعلى نهر "ملوية" يقع بلد "مطماطة أمسكور" به الكثير من الأبقار والأغنام لكثرة المراعي المحيطة به[3]. وتشتهر مراعي مدينة "أصيلة" بالوفرة الكبيرة في قطعان الماشية، ويضاهيها في ذلك مراعي مناطق واد "مغار" المعروف بكثرة الضرع، والواقع على طريق حاضرة "فاس" ومدينة "سبتة"[4].

وتشتهر مدينة "أغمات وريكة" بثروتها الحيوانية الكبيرة، فأسواقها تشهد في كل يوم ذبائح تقدر بمئة ثور، وألف شاة في اليوم الواحد . فهذه الأعداد التي تستهلك تعطينا فكرة عن واقع الثروة الحيوانية والأعداد الهائلة بالمنطقة على مختلف أنواعها. وتنتشر قطعان الغنم والبقر في مناطق مدينة "أودغست" وتعتبر هذه الأنواع من الماشية من أهم ثرواتها الحيوانية التي تربى فيها[5].

---

[1] – إدريس بن مصطفى، العلاقات السياسية والاقتصادية لدول المغرب الإسلامي مع دول غرب أوروبا في الفترة (ق7هـ-10هـ/13م-16م)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الاجتماعية، جامعة تلمسان، 1434هـ- 1435هـ، ص 103.

[2] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 798، ص- ص 788، 798.

[3] – نفسه، ص- ص 834، 835.

[4] – نفسه، ص- ص 792، 793.

[5] – نفسه، ص 843، ص 848.

وعلى الطريق بين واد "درعة" إلى أطراف "بلاد السودان الغربي" موطن قبيل "صنهاجة" وهي مناطق صحراوية، وأكثر أموال هذا القبيل الأنعام، وقد تمكن أهل تلك المناطق من تربية نوع من الحيوانات المعروفة بـ" اللمط والفنك والكباش الدمانية". وتعتبر هذه الكباش من أحسن السلالات، وبالقرب من ساحل المحيط موضع "أُوليل" الذي تقابله جزيرة "إيونَ" بها ثروة غنمية وقطعان الماشية[1].

وعرفت بعض المناطق المصمودية بالوفرة الكبيرة للخيول التي تربى في مناطقهم مع القليل من الماشية مثل الجبل المحيط بمدينة"تيطاوان"، وموقع "فجّ الفَرس" وجبل تارَمْليل" الذي يتخذ من خيوله ركوبا للفرسان[2].

تشتهر المناطق الصحراوية الواقعة إلى الجنوب من بلاد المغرب الأقصى بوفرة الإبل والنوق على حد سواء. فهي كسب قبيل صنهاجة في تلك المناطق، ولهم في أنحاء مدينة "نول لمطة" الكثير من البقر والغنم[3]. أما مناطق "أغمات" فيشير الإدريسي على أن أهلها لديهم الكثير من قطعان الإبل. أما المناطق الواقعة على خط "أم الربيع" ومرسى "فضالة" على بحر المحيط، فتحوي على الكثير من المواشي المتنوعة من إبل وبقر وحمير وخيول، كما يتصيد أهل تلك المناطق طيور النعام ويبحثون عن أعشاشها ليستولوا على البيض الذي تحضنه فيها[4].

وتنتشر تربية البقر والغنم على حد سواء في كل من مناطق "سوس وتادلة وقلعة المهدي". ويُعد الطريق الرابط بين الحاضرتين "فاس وتلمسان" من الطرق العامرة بالقرى التي تكثر بها قطعان البقر والأغنام والضرع، حتى أن منطقة " تاودا " القريبة من "غمارة" اشتهرت بكثرة اللبن الذي تنتجه قطعانهم

[1] - أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 857، ص- ص 566، 867.

[2] - نفسه، ص- ص 784، 787.

[3] - الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص- ص 224، 225.

[4] - نفسه، ص 232، ص- ص 236، 238.

المختلفة. كما يتتشر الصيد البري في أحواز "قصر عبد الكريم" القريب من مدينة "مكناسة"[1]، الذي اعتاد أهله على مزاولته والاستفادة من لحوم طرائده المختلفة.

ويعتبر جبل "درن" من الجبال الغنية بقطعان الماعز التي يسهل على أهل ذلك الجبل تربيتها[2]، والاستفادة من لبنها. ويعتبر جبل غمارة" موطن آهل بالثروة الحيونية بحيث تنتشر به آلاف القطعان من مختلف أنواع الماشية التي يربيها أهل الجبل. ففي أيام الموحدين قام تمرد كبير بمناطق غمارة الجبلية سنة 562هـ ووجه له الموحدون جيشا لإخماد التمرد والقضاء عليه. ومن جملة الغنائم التي استولى عليها الموحدون من الجبل إثني عشر ألفا من رؤوس البقر، وسبعة وعشرون ألفا من الغنم وأكثر من ستمئة من الدواب[3]، فهذه أرقام كبيرة لمقدار الثروة الحيوانية التي كانت تحوزها منطقة واحدة فقط.

ويُشير كل من ابن عبد ربه والحميري إلى مدينة "تُشُمُّس" على أنها بلاد الضرع لكثرة قطعان الماشية بها[4]. أما جبل "فازار"، فهو من الجبال الغنية بقطعان الغنم والبقر إلى جانب تربيتهم للخيول المعروفة بصبرها الدؤوب وجلدها على المقاومة والتعب[5]. وتعتبر كل من المناطق "قلعة إبن جندوب، واد سبو، قصر كتامة، تَاوْدَا، مراكش" مناطق كثيرة الضرع، فهي الأخرى تنتشر بها قطعان الماشية المختلفة[6].

ويشير ابن سعيد المغربي إلى المناطق الواسعة لبلاد "حاحا" والتي يصفها بأنها متخصصة في تربية الثيران. وقد تميزت عن غيرها من المناطق الأخرى بتربية هذا النوع من الثروة الحيوانية المهمة[7].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 241، 243، ص 246، ص 249

[2] – نفسه، ص 231.

[3] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المن بالإمامة – تاريخ بلاد المغرب والأندلس في عهد الموحدين–، تح: عبد الهادي التازي، ط3، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1987م. ، ص 244.

[4] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 140./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 141.

[5] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 187./ **ينظر**: ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 141.

[6] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص– ص 190، 209.

[7] – ابن سعيد المغربي، المصدر نفسه، ص 125.

يصف حسن الوزان مناطق شاسعة من بلاد المغرب الأقصى وما تحوزه من ثروات حيوانية متباينة حسب مقدرة كل منطقة ومقوماتها الرعوية، ومقدرة سكانها على تربية تلك الأنواع المختلفة من قطعان الماشية وإستغلال ألبانها، وما تحوزه المناطق المختلفة من قدرة على استخلاص العسل من تربية النحل.

والجدول رقم:15 يصف تنوع الثروة الحيوانية في بقاع مناطق "حاحا" التي تراجعت في زمن حسن الوزان فمعظمها من قطعان الماعز، مقارنة بقطعان الأغنام والأبقار والخيل فهي لديهم بأعداد قليلة، كما تنتج كميات كبيرة من العسل الصافي، ولا تقل أهمية المناطق الجبلية لجبل درن التي تتميز هي الأخرى بكثرة إنتاجها لقطعان الماعز والخيول، إضافة إلى كميات من العسل.

جدول رقم: 15

إنتاج منطقة حاحا وجبل درن لأنواع الماشية والألبان والعسل[1]

	المنطقة	بهائم	بقر	ماعز	أغنام	خيول	ألبان	عسل
منطقة حاحا	أديكيسْ	#					#	
	إدَاوْ إزْكَوَاغَن							#
	تِيُّوتْ			#				
	إيغيلينْغيغيل							#
	تَفَتْنَة			#				
منطقة	إدَاوْعاقَلْ			#		#		#

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص- ص 101، 108، ص- ص 110، 112.

جبل	جبل دْمَنْسْرَة					#		
درن	جبل الحديد							#

ويمثل الجدول رقم:16 توزيع الثروة الحيوانية بمناطق "سوس ومراكش" إذْ تتميز بتنوع كبير إلى حد ما، بما في ذلك الدواجن في منطقة حاضرة "مراكش"، كما يبين لنا حجم إنتاج العسل في بعض المناطق المختلفة من تلك البقاع.

الجدول رقم: 16

إنتاج منطقة سوس ومنطقة مُرَّاكُش لأنواع الماشية وللألبان والعسل[1]

	المنطقة	ماشية	ماعز	أغنام	خيول	دواجن	ألبان	عسل
منطقة سُوسْ	مَاسَّه	#						
	تَرُودَانْتْ	#						
	تكاوُوسْتْ	#						
	جبل هَنْكيسَة							#
	جبل إيلاَلَنْ				#			
	الجُمُعَة الجديدة		#					

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 114، ص 118، ص120، ص121، ص124، ص 134، ص 136، ص 138، ص 140، ص 142، ص 143.

منطقة	الحاضرة مراكش					#		
مُرَّاكُش	أغْمَاتْ				#			
	جبل نْفيفَة		#		#			#
	جبل سَكْسيوَة			#			#	#
	جبل هَنْتاتَة				#			
	جبل أديمي	يمتلكون أعدادا من الحيوانات المختلفة						

و أما الجدول رقم: 17 فيمثل مناطق "جَزُولَة ودُكَّالَة وهَسْكُورَة" ومن خلاله يبين توزيع الثروة الحيوانية عبر هذه المناطق التي تنتشر فيها تربية الخيول بشكل واسع، وتتوزع بقية الحيونات المختلفة عبر مختلف المناطق بشكل متفاوت حسب الظروف والبيئة المساعدة في إنتاج كل نوع من هذه الحيونات، إضافة لتوفر العسل في بعض المناطق.

الجدول رقم: 17

إنتاج منطقة جَزُولَة و دُكَّالَة وهَسْكُورَة ودرعة لأنواع الماشية وللألبان والعسل[1]

	المنطقة	ماشية	بقر	ماعز	أغنام	الإبل	خيول	حمير	دواجن	سمن	ألبان	عسل
منطقة جَزُولَة	جَزُولَة	#					#					
	دُكَّالَة						#					

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 144، ص 153، ص 154، ص 155، ص 157، ص 160، ص 162، ص 165، ص 168، ص 170، ص 173، ص 174، ص 175، ص 184، ص 185، ص 186، ص 187، ص 188.

منطقة دُكَّالَة	مئَةَ بيرْ											#
	السَّبيَّتْ											#
	بُولُعْوَانْ	#	#									
	أَزَمُّور											
	الجبل الأخضر					#	#		#			
منطقة هَسْكُورَة	هسكورة		#	#	#		#		#			
	تَاكُودَاسْتْ			#	#					#	#	#
	جبل آيْتْ وُاوْزْكِيتْ						#					
	جبل تَنْزِيتَة				#	#	#					
	جبل غُجْدَامَة			#			#					
منطقة درعة	درعة[1]			#		#	#		طائر النعامة		#	
منطقة تَادْلاَ	أَفْـــزَا		#		#		#					
	آيْتْ عْتَابْ						#					
	آيْتْ عيَاضْ			#			#					
	سْكيمْ	#		#				#				
	جبل مَغْرَانْ	#						#				

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 120.

	جبل دادس			#				#				

ويُبين الجدول رقم: 18 إنتاج مملكة "فاس" للحيونات وقطعان الماشية المختلفة، التي تتوزع على نطاق جغرافي واسع، بحيث يمثل العديد من المناطق المتباينة في ثروتها الحيوانية، ويعطينا فكرة عن التمايز الطبيعي لكل منطقة ومدى تنوعها في تربية وقوة إنتاجها لأنواع الضرع المختلف، خاصة قطعان الماعز التي نلاحظ انتشارها بشكل واسع في معظم مملكة "فاس" إلى جانب تربية الخيول التي كان الفرسان بحاجة إليها في ظل ما كانت تمر به المنطقة من ظروف حرجة.

الجدول رقم: 18

إنتاج مناطق مملكة فاس لأنواع الماشية وللألبان والعسل[1]

	المنطقة	ماشية	أبقار	ماعز	أغنام	الإبل	خيول	حمير	دواجن	سمن	ألبان	عسل
منطقة تأمسنا	تَكّيتْ	#					#					
	تاغْيَة			#								#
	مَكْنَاسَة	#	#		#					#		
منطقة	فـــاس	#				#	#			#		

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 200، ص 204، ص 205، ص 215، ص 279، ص 282، ص 286، ص 288، ص 302، ص 304، ص 305، ص 309، ص 320، ص 325، ص 326، ص 328، ص 329، ص 330، ص 331، ص 332، ص 335، ص 341، ص 344، ص 346، ص 347، ص 356، ص 357، ص 358، ص 360، ص 367، ص 369.

فَـــاس	الْمقَرْمْدَة					#						
	العَرَائش								#			
منطقة	القصر الكبير			#					#			
أَزَغَارْ	أَكَـــــلاَ		#									#
و	جبل زْهُونَة											#
الهَبْط	جبل بني كْريزْ	#										
	جبل بني مَنْصُور			#								
	جبل بَقُّويَة						#					
	بني منصور			#								
منطقة	بني يوسف			#							#	
	جبل بني زَرْويلْ			#								
الرّيف	جبل بني رْزينْ			#								
	جبل جْبارَة		#	#								
	جبل لُوكَايْ						#					
منطقة	مْليلَة											#
كَرْطْ	جبل كَبْدَانَة	#										#
و	جبل بني سعيد	#										

الحَوْزْ	جبل وَرْدَانْ						#					
	صحراء كَرْطْ				#	#	#					
	جبل مَطَغْرة	#		#								
	جبل البْرَانَسْ						#					
	بني تْسُولْ	#	#	#	#		#	#	#			
	جبل سْلِيلْكُو			#	#							
	جبل بني مْرَاسَنْ ومَسْطَاسَة						#	#/ بغال				

خامسا: الثروة السمكية

لقد مكن الموقع الجغرافي لبلاد المغرب الإسلامي سكانه من اكتساب أهمية كبيرة مكنته من توفير وتأمين ثروة سمكية معتبرة، وذلك بفضل امتلاك المنطقة سواحل تطل على بحر العرب وبحر الظلمات. فهذه السواحل تمتد من "طبرق" شرقا إلى "طنجة"غربا، وتتجه جنوبا إلى مرسى مازغان"[1]، إضافة إلى ما تزخر به البلاد من شبكة معقدة من الوديان والأنهار تنحذر من الجبال إلى البحر أو إلى جوف البلاد لتشكل بحيرات مغلقة، الأمر الذي مكن من تشكيل تنوع سمكي مهم أسهم في تنويع النظام الغذائي للسكان بواحدة من أهم الأغذية المهمة على الإطلاق، ومكن من جهة أخرى لأهل السواحل وسكان ضفاف الأودية والأنهار من مزاولة حرفة الصيد وَركوب البحر[2].

[1] – ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 137.

[2] – حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب الأندلس – عصر المرابطين والموحدين–، ط1، مكتبة خانجي، مصر، 1980م، ص 253.

تُعد سواحل مدينة "تونس" من المناطق الساحلية الموصوفة بغناها بالثروة السمكية المتنوعة، بحيث تزخر سواحلها بأجناس الحوت. يقول البكري: "وبها من أجناس الحوت الذي لا يكون مثله في غيرها ما لا يحصى كثرة، أجناس تجري في البحر مع شهور العجم في كل شهر من تلك الشهور يجي فيه جنس منه، لا يوجد في البحر إلى دخول ذلك الشهر من العام المقبل". ويعمل الصيادون على تصبيره وتخزينه ولا يتغير طعمه ويبقى صحيحا لسنين عديدة. ومن أجناس الحوت التي تشتهر بها سواحل تونس "العبانق، الأكتبري، الأشبارش، الملكوس، البقونس"[1].

تعد مدينة "بنزرت" من المناطق التي تتوفر على مسطحات مائية مغلقة؛ فهي مشهورة ببحيرتها التي تحوي ثروة سمكية متنوعة. وقد قام البكري بوصف فريد لدورة الحياة الخاصة بالأسماك المتواجدة بها فيقول: "فيوجد فيها في شهر ما من السنة صنف من الحوت لا يشبه غيره ولا يوجد هناك في غير ذلك الشهر"[2].

وهذا ما أشار إليه الإدريسي حين أشار إلى هذه البحيرة قائلا: " وهذه البحيرة من أعاجيب الدنيا وذلك أن بها إثني عشر نوعا من السمك يوجد منها في كل شهر نوع واحد لا يمتزج بغيره من أصناف السمك، فإذا تم الشهر لم يوجد آخر في غير الصنف الأول لا يمتزج بغيره هكذا في كل عام". ومن الأجناس التي يسميها الإدريسي بـ "البوري والقاجوج والمحل والطلنة والإشبلينيات والشلبة والقاروض واللاج والجوحة والكحلاء والطنفلو والقلا "[3]. ويعتبر كل نوع من هذه الأسماك ذو طعم مميز عن النوع الأخر طيبا وسمينا[4].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص- ص 698، 699.

[2] – نفسه، ص 721.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص- ص 289، 290.

[4] – محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص 107.

وقد طَوَّرَ صيادو تلك المناطق طرقا وحيلا لصيد الحوت لرفع كمية إنتاجهم. يصف لنا البكري واحدة من الطرق الفريدة في الصيد قائلا: "... فيأتي الصياد بحوت يقال: إنه أنثى الصنف المعروف البوري، فيرسلها في البحيرة ثم يتبعها بشبكته..."، ولمدينة "بنزرت" أيضا نهر يخترقها يصب في البحر يعرف بكثرة حوته. وأسواق المدينة عامرة بشتى أنواع السمك متاح للجميع لرخص سعره، وتحمل من غلال الحوت كميات إلى المناطق المجاورة خاصة مدينة "تونس" وجميع البلاد الإفريقية[1].

ويبدو أن نشاط الصيد تواصل بشكل ملفت في العهود اللاحقة؛ فقد أحاط بالبحيرة المذكورة العديد من أكواخ الصيادين طلبا لمزاولة حرفة الصيد، واعتاد هؤلاء الصيادين من صيد كميات وافرة من الأسماك، خاصة النوع المعروف باسم "المرجان" الذي يصل وزنه ما بين خمس و ستة أرطال. ومع نهاية الشهر العجمي المسمى أكتوبر يتدفق للبحيرة سمك من نوع آخر يسمى"زرافة"، وهو المعروف باسم "لاتشيا" في مدينة "روما" الإيطالية[2].

وعلى الطريق الرابط بين الحاضرة "تونس" و مدينة "طَبَرَقَة" تقع مدينة "باجة" التي تحوي عدة أودية تخترقها، خاصة النهر الذي يطرقها من جهة الشرق. فهو كثير التدفق والجريان. ولا نستبعد أن تلك الأنهار كان بها نشاط لصيد الأسماك؛ فقد اعتاد صيادو صيد الحوت من نوع "البوري" الموصوف في الآفاق بحسن طيبه ولذته. وتصل الواحدة من هذا الحوت لزنة قدرها عشرة أرطال[3] أو يزيد حسب ابن عبد ربه والذي يسمي هذه البحيرة باسم "بحيرة ذرنة" وتعرف عند البكري ببحيرة "درنة"[4].

---

[1] – محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص 108./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 125./ **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص– ص 712، 722.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 68.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص– ص 718، 720./ **ينظر**: الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 290.

[4] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 126./ **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، 720./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 75.

وتُعد سواحل مدينة "سفاقس" ذات أهمية كبيرة في مزاولة الصيد، فهي من أهم سواحل إفريقية التي تصاد بها كميات كبيرة من الأسماك. يقول الإدريسي في هذا الصدد: "...ما يعظم خطره، ويكثر قدره، وأكثر صيدهم بالزروب المنصوبة لهم في الماء الميت بضروب الحِيل"[1]. واستمر هذا النشاط المهم الذي وَفَّرَ للسكان غذاء نوعيا زاد في تنويع النظم الغذائية لسكان المنطقة. وقد أشار حسن الوزان لنوع السمك الذي يصاد بتلك السواحل بكميات كبيرة واسمه"سباريس"[2].

وعرفت سواحل حاضرة "المهدية" نشاطا للصيد خاصة بالقرب من المكان المسمى"قصر قبوذية" الذي يتميز بوفرة كبيرة من الأسماك، والذي يجلب إلى أسواقها وهو ممكن للجميع لرخاء أسعاره[3]، أما بمدينة "قابس" الساحلية فالحوت ممكن لدى سكانها ويصاد بكميات كبيرة يتميز بطعم لذيذ طيب وطري[4].

ولقد عرفت المناطق الشرقية لسواحل إفريقية مابين الشهرين العجميين "ماي وجوان" ظهور أسراب سمك "التون" قصد التزاوج، وهي فرصة جيدة للصيادين لصيد هذا النوع من الأسماك[5]. وقد عرفت سواحل مدينة "المنستير" أيضا هذا النوع من الصيد إذ يقول عبد الرحمن الدباغ في كتابه: "..اشتهى –الشيخ أبو علي حسن بن خلدون البلوي– مرة بالمنستير تُنًّا مقلوا، فاشترى حبة فيها أزيد من قنطارين.."[6]، واستمر هذا النشاط في تلك السواحل إلى القرن 15م، حيث تم شراء حقوق الصيد

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 281.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 87.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص 303.

[4] – عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 472.

[5] – روبار برشفيك، تاريخ إفريقية في العهد الحفصي من القرن 13م إلى نهاية القرن 15م، تر: حمادي الساحلي، ج2، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1988م، ص 238.

[6] – عبد الرحمن الدباغ، معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، تح: محمد ماضور، ج3، ط2، مكتبة خانجي، مصر، 1388هـ.

في تلك المنطقة من طرف "الإيطاليين"، وأصبحت حكرا لهم خاصة صيادو مدينة "جنوا الإيطالية"، فقد كانت لهم أقبية في مدينة "سوسة" للتصبير وحفظ صيدهم[1].

لم يقتصر نشاط صيد الأسماك على سواحل إفريقية فقط، بل تجاوزه إلى باقي بلاد المغرب الإسلامي؛ فهذا النوع من الأنشطة عرفته أيضا بلاد المغرب الأوسط لما تزخر به من سواحل وشبكة أنهار متعددة أهلته أن يمتلك نصيبا وافرا من الثروة السمكية، التي نوعت الأنظمة الغذائية للسكان وزادت من ثرائه الغذائي. فهذه سواحل "مرسى الخرز" شديدة الغنى بأنواع الأسماك والحيتان حتى قيل: "وفيها من صيود السمك ما لم أرَ ببلد مثله سمنا وربما منع جانيُّهُ من أكل ما يصاد بها وَسِيَّمَا وقت الغلات"[2].

أما في غرب مدينة "بونة" بنحو مسيرة يوم تقع بحيرة بها من الأسماك والحيتان جليلة[3]، كما تكلم الإدريسي عن ساحل مدينة "شرشال" فيه بعض القرى أهلها يحترفون صيد الحوت[4].

لقد زاول أهل مدينة "دلس" مهنة صيد الأسماك على طول سواحلهم بحكم قربهم من البحر، وذلك باستعمال عدة أساليب منها الشباك، ولا يستبعد أنهم كانوا يمتلكون مراكبهم الخاصة التي يجوبون بها تلك السواحل، والتي تؤمن لهم العودة إلى مينائهم بكميات وافرة من الصيد، هذه الكميات المختلفة في النوع والأحجام من الصيد لكثرتها كانت لا تباع ولا تشترى في أسواقهم في بعض الأحيان، كما كان أصحابها يتصدقون بما لديهم من ذلك الصيد على من يرغب في أخذه[5]، وبالإضافة إلى هذا، شكلت ضفاف الأنهار والأودية مصدرا لا يستهان به للثروة السمكية.

---

[1] – روبار برشفيك، المرجع السابق، ص 238.

[2] – ابن حوقل، المصدر السابق، ص 77.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 722./ – ويبدوا أن نشاط الصيد في هذه البحيرة إستمر لقرون أخرى حسب ما أكده ابن عبد ربه الحفيد والحميري إذْ أشار لهذه البحيرة. **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 127./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 137.

[4] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 273.

[5] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص42.

ولعل أهم تلك الروافد التي وفرت مصدرا هاما لصيد الأسماك لسكان تلك المناطق، واد "ملوية" الذي يتوفر على أسماك بكميات جيدة خاصة عند المصب، كما يتوفر واد زا"[1] هو الآخر على أسماك ليست بالقليلة، لكنها توفر قدرا كافيا لسكان تلك المنطقة. ويتميز نهر "تافنة" بالرغم من طول مساره وتعرجاته وخلجانه إلا أن نوعية سمكه تتميز بصغر حجمه، أما واد شلف" يعد مصبه موطنا تلجأ إليه أعداد كبيرة من الأسماك بمختلف الأحجام والأنواع، فكان هذا المصب منطقة جلب للصيادين للظفر بكميات من الحيتان[2]. و لنهر "شلف" حسب القزويني أوقات معينة من السنة تدوم لشهرين كاملين تجعل من النهر يعج بأسماك "الشهبوق" وهو نوع من سمك طوله ذراع، يتميز لحمه بالجودة وطيب مذاقه، لكنه كثير الشوك. ويكثر صيد هذه الأسماك في ذلك الموسم من السنة وترخص أسعارها[3].

ولا يقل "الواد الكبير" أهمية والذي لا يبعد عن حاضرة "بجاية" إلا بحوالي ثلاثة أميال، فهو يتوفر على أعداد كبيرة من الأسماك والحيتان، إلا أن محترفي الصيد بتلك المناطق، خاصة القاطنين عند المصب يفضلون مزاولة صيد البحر وأسماكه تُعد أفضل[4].

وقد عرفت المناطق الداخلية لبلاد المغرب الأوسط تسويق الأسماك وبيعها في أسواقها وعرفت رواجا كبيرا وإقبالا لافتا على شرائها، ومن أقدم الروايات التي توضح ذلك رواية ابن حوقل الذي يقول: "... ومدينة مسكيانة[5] ذات عيون فيها من الحوت الكثير، وأسواقها به عامرة وسعره من أرخص

[1] – **واد زا:** هو واد منبعه من رؤوس جبال الأطلس وينساب في صحراء أنجاد، وحسب حسن الوزان فهو الحد الفاصل بين مملكة تلمسان وفاس في تلك الأرجاء. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 250.

[2] – نفسه، ص– ص 250، 251.

[3] – زكرياء بن محمد القزويني، أثار البلاد وأخبار العباد، دار الصادر، بيروت، ب ت، ص 148.

[4]– حسن الوزان، المصدر نفسه، ص 252.

[5]– **مدينة مسكيانة**: تقع هذه المدينة بالقرب من مدينة مجانة، على نهر ملاق، والذي نصبت عليه المطاحن، وهذا دليل على سرعة تدفق المياه به، كما أن مسكيانة لا تبعد عن مدينة باغاية، تعتبر مسكيانة مدينة أزلية عليها سور قديم وهي مدينة عامرة بها أسواق رائجة، كثيرة المياه والبساتين، وهي من بلاد البربر، وأكثر غلاتها الشعير والحنطة. **ينظر**: ابن حوقل النصيبي، المصدر السابق، ص84./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص558.

الأسعار."[1]، ولمدينة "المسيلة" نهر يمر بالقرب منها، يفتخر أهلها بأسماكه التي يقدر طولها بشبر أو يزيد، يقبل الناس على صيده في تلك الأنحاء[2].

وبالقرب من حاضرة "تلمسان" في اتّجاه الشرق يقع وادي لوريط"المشهور، وكان من عادات الصيادين التوجه لهذا الوادي قصد الصيد فيه ، وكانت أسماك "نون" المنتشرة في هذا الوادي أفضل الأسماك التي يفضلها الصيادون[3]، لعل ذلك لمذاقها الجيد.

وعند التحدث عن الثروة السمكية في بلاد المغرب الأقصى، فإن هذه الثروة مصدرها وبالدرجة الأولى الشطئان الشمالية المطلة على بحر العرب، وغربا الشطئان المفتوحة على البحر المحيط، إضافة إلى روافد الأنهار والوديان التي كان لها نصيبها الذي وفرته من بعض أنواع الحيتان والأسماك. ويعزز هذا القول تواجد نوع من الأسماك يعرف باسم "سمك موسى" في منطقة قرب مدينة "سبتة" تعرف باسم "ماء الحياة". يصف البكري هذه الأسماك بقوله:" ويوجد في ذلك الموضع خاصة دون غيره حوت ينسب إلى موسى – عليه السلام – عرضه مقدار ثلثي شبر وطوله أكثر من شبر لحمه في أحد جانبيه والجانب الآخر لا لحم فيه إنما جلدته على الشوك، ولحمه طيب .."[4]. ويضيف القزويني أن شواطئ مدينة "سبتة" موطن تكاثر هذا النوع من الأسماك عموما، وهي ثروة سمكية يقبل الصيادون على صيدها، كما أن عموم السكان يدرجونها على موائدهم لتناولها، وتقدمها كهدايا لبعضهم البعض[5].

ومنهم من يعد مدينة "سبتة" من أهم مراكز الصيد التي توفر كميات كبيرة من شتى أنواع الأسماك لسكان البلاد، ولا تضاهيها أي منطقة أخرى في ثروتها السمكية، إذ وصل عدد الأنواع التي تصاد في تلك المنطقة لنحو مائة نوع ما بين أسماك وحيتان. وللصيادين مصايد منصوبة دوما بعرض

[1]– ابن حوقل، المصدر السابق، ص84.

[2] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 254.

[3] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 487.

[4] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 783.

[5] – زكرياء بن محمد القزويني، المصدر السابق، ص 534.

سواحلها. ويعتبر موسم صيد سمك "تون" من أهم المواسم إذْ يعمل الصيادون على صيد كميات كبية منه بواسطة استعمال سلاح الرماح[1].

وتعتبر منطقة "سوس" وخاصة سواحل "مَاسَّه" مقبرة للحيتان العملاقة التي تصطدم بالصخور ما يسبب موتها فيحتملها الموج ويقذفها على الشاطئ[2].

كان واد "سبو" القريب من حاضرة فاس على الدوام مصدرا مهما لصيد الأسماك التي تجوبه وتعيش في مياهه. فهذا الوادي كان موطن أسماك "اللبيس" بالخصوص[3]، ويصاد في هذا الواد عند مصبه في البحر المحيط خاصة بالقرب من مدينة "المعمورة" أجناس أخرى من الأسماك بكميات مختلفة أهمها سمك "الشابل" الكبير، إضافة لحوت "القرب" والذي يصل وزنه إلى القنطار أو يزيد، وسمك "البوري" وحوت "الشولي" الذي تحمل منه كميات لحاضرة "فاس" ومدينة "مكناسة"[4].

وإلى الغرب من مدينة "مكناسة" بثلاثة مراحل يقع على ساحل قصر "عبد الكريم" الموصوف بكثرة الصيد في سواحله. وحسب ما يبدو فإن تلك السواحل غنية بشتى أنواع الأسماك، التي يعمل الصيادون على صيدها وتسويقها في تلك المنطقة[5].

وتقع مدينة "سلا" على نهر "أسمير" الذي يصب في البحر المحيط، وتستغل الحيتان والأسماك ظاهرة المد والجزر عند المصب للولوج لهذا النهر، وينشط الصيد في هذه المناطق حيث يحصل الصيادون على كميات كبيرة من مختلف الأنواع والتي تسوق في أسواق المدينة، ولكثرة العرض فإن رواجها قليل لا

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 529.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 114.

[3] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 797.

[4] – علي الجزنائي، جنى زهرة الآس في بناء مدينة فاس، تح: عبد الوهاب ابن منصور، ط2، المطبعة الملكية، الرباط، 1411هـ، ص 39./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص– ص 184، 185.

[5] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 246.

يكاد يباع أو يشترى[1]، وللمدينة قنطرة مرصوفة على النهر للجواز يقصدها الصيادون لتصيد أنواع مختلفة من الأسماك خاصة سمك "شابل"[2].

وعلى ضفاف نهر "أم الربيع" الذي يحوي ثروة كبيرة من الأسماك المختلفة، خاصة تلك المناطق الواقعة على ضفافه مثل "دكالة"، ومنطقة "أزمور" عند مصبه حيث تؤمن مداخيل الصيد في هذه المدينة سنويا من ستة إلى سبعة آلاف مثقال، فهذا مبلغ كبير لا يتأتى إلا من ثروة سمكية كبيرة ورواج كبير في تجارتها. وللصيادين أشهر معلومات من السنة تبدأ من الشهر العجمي أكتوبر إلى شهر أبريل يقومون فيها بصيد أسماك "الشابل" الذي يمتاز بدهنه السميك، ويتم بيع محصولهم للبرتغاليين[3].

وفي نواحي منطقة "الجبل الأخضر" أسماك مختلفة، حيث أن مياه العيون والوديان التي تتجمع في بحيرة كبيرة بالمنطقة، وفرت لهذه الأسماك البيئة الملائمة للتأقلم. فأصبحت ثروة سمكية كبيرة على رأسها أسماك "نون"، وأسماك "البرعان الأحمر"، وأسماك "البوري أو الزنجور"، وتُعد ذات الجودة الكبيرة، إلا أن هذه الثروة السمكية غير مستغلة من طرف الأهالي[4]، وبالتالي حرمان أنفسهم من مصدر غذائي غني لا يستهان به في نظامهم الغذائي.

واهتم أهالي منطقة "العرائش"ومنطقة "القصر الكبير" التي تشتهر بمروجها وعيونها وأوديتها ومستنقعاتها، فهي تُعد مأوى للكثير من الأسماك المختلفة خاصة أسماك "النون"، التي تصاد بكثرة في تلك النواحي[5].

لقد أعتبرت سواحل منطقة "الريف" على الدوام من أغنى السواحل وموطنا هاما للأسماك وبالخصوص شطئان "تَرِغَة" ذات الخلجان التي تعج بالأسماك المتنوعة، ومصدر رزق للصيادين الذين

[1] – – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 239.

[2] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 141.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 157.

[4] – **الجبل الأخضر**: يعتبر من الجبال الشاهقة في بلاد المغرب الأقصى، يقع بالقرب من واد الربيع، ويمتد شرقا إلى جبال هسكورة، فاصلا بين منطقة دكالة وأجزاء من منكطقة تادلا. **ينظر**: نفسه، ص 160.

[5] – نفسه، ص 302، ص 303.

يجوبون تلك السواحل طلبا لصيد، وجُل غنائم صيدهم يتم تسويقه للمناطق الداخلية لبلاد المغرب الأقصى إلى حدود 120ميلا، وهذا بعد تصبيرها وتمليحها كي لا تفسد. أما الشواطئ القريبة من "بَادِس" وشواطئ قرية "تَغَسَّةَ" فقد اشتهر صيادوها بصيد أسماك "السردين" بكميات هائلة ويبدو أن صيدهم كان يتم بواسطة الشباك، إلى جانب أنواع مختلفة من الأسماك التي لاتقل أهمية في تنويع نشاطهم[1].

والنتيجة التي خلصنا إليها هي أن الوفرة الغذائية التي تمتعت بها بلاد المغرب الإسلامي ما كانت لتحصل لولا الإمكانيات والتنوع التي تزخر بها تلك المناطق؛ فجودة الأراضي الزراعية وحتى الرديئة منها أنتجت وفرة غذائية لساكنيها حسب إمكاناتهم وقدراتهم مع توفر للمياه ذات المصادر المختلفة، الأمر الذي ضاعف في تنوع المنتوجات الغذائية على اختلاف أجناسها، متمثلا في أصناف مختلفة من المزروعات وعلى رأسها الحبوب، وتنوعا كاملا في الثروة الحيوانية التي وفرت للساكنة منتوجا لايُضَاهَى من اللحوم والألبان. كما زخرت المنطقة بثروة سمكية كان لها نصيب كبير في تنويع الثروة الغذائية، وعليه تنوعت النظم الغذائية بالمنطقة وتشعبت طرق تحضير الغذاء لدى سكان بلاد المغرب الإسلامي.

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص– ص 325، 328.

الفصل الثاني

النظـــم الغـذائية السائدة بالمغرب الإسلامي – الأذواق والموائد –

أوّلا: النظام الغذائي للطبقة الحاكمة وموظفي الدولة

ثانيا: النظام الغــذائـي للعلمـــــاء والزهـــــاد

ثالثا: النظـام الغـذائــــي للطلـبة والمرتحـــلين

رابعا: النظــــام الغــــذائي للعـــامة والفــقــــراء

خامسا: النظـــــام الغــذائـي للمساجين والأســرى

سادسا: النظــــام الغـــذائي لأهــــل الــذمــــة

إذا كانت مجتمعات بلاد المغرب الإسلامي متنوعة بتنوع فئات ساكنتها فإنه ينتج عن هذا تنوعا وتفاوتا واضحين في نظمها الغذائية وكذا عاداتها ضمن هرمية المجتمع خلال الفترة الوسيطية[1]. فالبنية الاجتماعية لسكان بلاد المغرب الإسلامي على ضوء الهرمية السائدة آنذاك كانت متداخلة ومترابطة مع قوة أو ضعف دخل الفرد الاقتصادي. هذا من جهة، ومن جهة أخرى يعتبر انتماء الفرد للفئة الاجتماعية التي يرتبط بها أو ينحدر منها والتي يتحدد بواسطتها مستوى معيشته وتؤثر عليه وبالتالي ينعكس على عاداته الغذائية التي يتبعها في حياته اليومية[2]. ولذلك فإن ما يسمى بالتراتب الاجتماعي خيم بظلاله على نوعية وقيمة المائدة لدى الأفراد من الخاصة أو العامة وأدى ذلك لتباين كبير ومحسوس خلق ترفا وتخمة في الموائد يقابلها بساطة الموائد التي كانت سائدة لدى عموم الخلق[3]. هذا التمهيد يدعونا إلى طرح التساؤل الآتي: كيف كانت حال أو طبيعة تلك النظم الغذائية عند فئات المجتمع المختلفة ؟

أوّلا: النظام الغذائي للطبقة الحاكمة وموظفي الدولة

ان الوقوف على النظم الغذائية للطبقة الحاكمة في بلاد المغرب الإسلامي يستوجب الوقوف على ما يصطلح على تسميته بالمآدب السلطانية، وما يصاحبها من ترف وأبهة ومفاخر.هذه الاوصاف المميزة لموائد اولائك هي التي جعلت الكثير من الدارسين ينعتون حكمهم بمظاهر القوة والثبات للسلطان وأتباعه. وهذه الظاهر تدل على ما يمتلكونه من قوة وشرعية أخذوها في مجملهما بقوة السيف والموالات. والشاهدعلى هذا قام به الخليفة الموحدي " أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن (558هـ-580هـ) سنة 560هـ في احتفالات عظيمة أقامها بمناسبة وصول أخيه

---

[1] – سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص- ص 53، 55.

[2] – محمد حاجي وآخرون، معلمة المغرب، ج2، مطابع سلا، سلا، 1410هـ، ص 525.

[3] – سعيد بنحمادة، المرجع نفسه، ص- ص 54،55.

من العدوة الأندلسية[1]، وكلها ملذات لا تمل يحببها الملوك[2]. وهذا ما سماه الدكتور سعيد بنحمادة بـ "هرمية الموائد"[3].

وهذه الهرمية التي أشار إليها سعيد بنحمادة جعلت السلاطين يتفردون في أطعمتهم وأشربتهم وحتى جلسائهم معهم. وقد أكد الجاحظ هذا الوصف قائلا: " فاما ما أمكن الملك أن ينفرد به دون خاصته وعامته، فمن أخلاقه أن لا يشارك أحد فيه.. وأولى الأمور بأخلاق الملك – إن أمكنه التفرد بالماء والهواء – أن لا يشرك فيهما أحدا، فإن البهاء والعز والأبّهة في التفرّد، " أما الطعام، غذائه وشرابه كان لزاما عليه مشاركته مع ندمائه"[4].

لكن أي منطق وأية شريعة خولت للسلاطين وخلفاء المغرب الإسلامي من التفرد في نظمهم الغذائية عن بقية الرعية؟ ألم يخلق الناس سواسية؟ ألم يسمع هؤلاء الخلفاء مقولة الخليفة الراشدي "عمر بن الخطاب" رضي الله عنه (ت23هـ) متى استعبدتم الناس وقد ولدتهم أمهاتهم أحرارا؟ ألم تبايعهم الرعية على العدل؟

يقول قائل بأن التفرد يحق لهؤلاء الحكام لأجل مصلحة الحكم واستقراره ويجب أن يتجلى في ملبسهم ونظم أغذيتهم ومسكنهم[5]، إلا أن الخليفة عمر بن الخطاب (ت23هـ) لم يأخذ بهذا، بل ذهب لأبعد من ذلك "عام الرمادة" حيث حل القحط بالحجاز بما فيها حاضرة الخلافة "المدينة المنورة" سنة 18هـ، وآل على نفسه أن يتخذ نظاما غذائيا أقل رفاهية من نظم أغذية رعيته حتى يرتفع عن الناس

---

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص– ص 215، 216.

[2] – يذكر الطرطوشي:" نظرت في اللذات فوجدتها بكلها مملولة خلا سبعة...قال خبزة الحنطة ولحم الغنم والماء البارد والرائحة الطيبة والفراش الوطئ...". **ينظر**: ابن الوليد الطرطوشي، سراج الملوك، المطبعة الجامعية تُورُونْتُو –TORONTO– 1977م، ص 125.

[3] – سعيد بنحمادة ، المرجع السابق، ص55.

[4] – الجاحظ، كتاب التاج في أخلاق الملوك، تح : أحمد زكي باشا، ط1، المطبعة الأميرية، القاهرة، 1322هـ، ص 46.

[5] – ابن رضوان الملقي، الشهب اللامعة في السياسة النافعة، تح: علي سامي النشار، ط1، دار الثقافة، المغرب، 1404هـ، ص– ص 65، 66.

القحط. وكان غذاؤه زيت زيتون وخل وداوم على ذلك طيلة المحنة حتى اسود لونه من جوع وهزل جسمه وخيف عليه الهلاك[1].

إن قضية التفرد في الغذاء أصبحت واقعا معاشا في قصور الملوك والخلفاء وكل من هم في هرم السلطة. وهذه أصبحت وجها من وجوه اثبات الذات وشكلا من أشكال الزهو والترف كما ذهب إلى ذلك سعيد بنحمادة الذي حرص عليها أصحابها وعمدوا إلى إظهارها قدر المستطاع من خلال ترتيبها وغناها المعنوي، وعُدت رمزا جمع بين الغنى والترف والانظباط الملكي، الذي يلتزم به كل المدعوين من ندماء أو ضيوف السلطان، ولا يباشرون الأكل إلا إذا أذن لهم، ويقلعون عن الأكل إذا أقلع الملك ونهض عن مائدته[2].

ومما يؤكد هذا الوصف الدال على تميز نظم غذاء السلاطين والأمراء وكبراء موظفي الدولة المسبوغ بلون الترف والتفرد في كل الموجودات الغذائية والأشربة المختلفة والبحث عن كل طريفة منها وغريب ما حصل سنة 582هـ مع ولي الأمير الموحدي "أبو الحسن حفيد الخليفة عبد المؤمن" على حاضرة "مراكش" أيام الخليفة الموحدي "يعقوب بن يوسف بن عبد المؤمن" (580هـ-595هـ)، حيث عرف عن هذا الوالي ولعه بأطباق "الإسفيريا" . ويبدو أن هذا الطبق من الطعام كان معروفا في حاضرة مراكش لدى الأعيان والكبراء، ويُعتمد في تحضيره على أصناف اللحوم الحمراء، وصفة تحضيره:

"يؤخذ لحم سمين يتم تنقيته من العروق، ويطحن ويضاف له ملح وفلفل وقرفة والقليل من المصطكي وسنبل وقرنفل وبياض البيض، ويعجن الجميع حتى يصير كالمخ، ثم يوضع اللحم في مقلات مجهزة بالزيت. ولما يجهز يقطع أجزاء ويتم تزيين الطعام به ويقدم مع البيض المشقوق"[3].

ويصنف هذا الطبق من أطباق "الأحرش"ذات الأصل المغربي[4] التي كان مفضلة لدى الأمراء والأعيان. ويمكن تحضيره على الصفة التالية:

---

[1] -إسماعيل بن كثير، البداية ونهاية، ج7، ب ط، مكتبة المعارف، بيروت، 1410هـ، ص90.

[2] - عز الدين العلام، المرجع السابق، ص 126.

[3] - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 144.

[4] - نفسه، ص 18.

"يؤخذ من لحم الغنم الأحمر ويدق دقا بليغا، ويعرك بالمرى النقيع والخل والزيت والثوم المدقوق والفلفل والزعفران والكمون والكرزبة والسنبل والقرفة والزنجبيل والقرنفل، ومن الشحم المقطع واللحم المقشر مدقوق ومقسوم ويسير من البيض قدر ما يلتف به الجميع، ويصنع منه قرص على قدر الكف أو أصغر قليلا، وتقلى في مقلاة بزيت كثير حتى تحمر". ويضاف لهذا الطبق مرق يحضر له خصيصا على الطريقة التالية:

"ثم يصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم، ويترك منها قسمة دون مرقة، فهي طيبة عجيبة"[1].

وإلى جانب اللحوم الحمراء التي كانت على موائد الأمراء، والتي شكلت ركيزة مهمة في نظم غذائهم، فقد كانت للحوم البيضاء مكانت خاصة على موائدهم والتي يصنع بها ألوان أخرى من الأطعمة والتي لا تصلح إلا بها كطبق شهي لديهم والمعروف باسم "الثومية". فقد أورده المؤلف المجهول في كتابه والذي كان مفضلا هو الآخر لدى الأمير أبي الحسن حيث يصف طريقة تحضيره بقوله:

"يؤخذ دجاجة سمينة ويخرج ما في جوفها وينظف...ثم يؤخذ أربعة أواق من الثوم المقشور، ويدق... ويخلط مع ما أخرج من جوف الدجاجة، ويقلى فيها ويغمر بالزيت حتى تذهب رائحة الثوم، ويجمع ذلك مع الدجاجة في قدر نظيفة، بملح وفلفل وقرفة وسنبل وزنجبيل وقرنفل وزعفران، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق، وشيء يسير من المرى النقيع، ويطبق القدر بالعجين"، ثم يوضع في الفرن لينضج ويقدم في صفحة نظيفة، وهذا الطبق تميزه رائحة زكية تعم الأرجاء[2].

إن المتفحص لنظام الغذاء في الطبقين المذكورين اللذين يعتمد بالدرجة الأولى في إعدادهما على اللحوم ذات النوعية الجيدة، ثم على طائفة من التوابل التي تعتبر روح الجسد بالنسبة للأطعمة وهي نفسها المستعملة في كلٍّ من الطبقين، ثم الزيت والثوم وهما عنصران لهما أهمية في الطهي بصفة عامة في الموائد السلطانية، كما نلاحظ استعمال البيض والمكسرات التي تضفي صبغة جمالية وزيادة في لذة تلك الأطعمة. ويبدو أن النظام الغذائي في هذين الطبقين جد معقد؛ فعلى الطاهي المتمرس الوصول للذوق

[1] – إعتمدنا في ذكر صفات نظم غذاء السلاطين والأمراء وعلية القوم على ما ذكره المؤلف المجهول في مؤلفه. ينظر: مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين، تح: أمبروزيو اويثى ميراندا، 1975م، ص 19، ص 22./ – وقد أشار ابن رزين تجيبي لهذا الطبق في كتابه مع طريقة تحظير مغايرة. **ينظر**: ابن رزين تجيبي، المصدر السابق، ص– ص 146، 147.

[2] – مؤلف مجهول، المصدر نفسه، ص 46.

المطلوب لدى الأمراء والسلاطين، معتمداً على كفائته وعلى المواد الغذائية المطالب التعامل معها باحترافية كبيرة. هذه الاحترافية تقودنا أيضا لنظام غذائي عجيب وهو صناعة نوع من الأغذية تتطلب مهارة كبيرة خاصة في إعداد شواءات المختلفة من لحوم العجول أو من لحوم الخرفان، ونظرا لولع السلاطين بمذاق اللحوم المشوية وتمتعهم بمنظرها الطاجز، يشير سعيد بنحمادة للون من "العجول المشوية" وهو واحد من النظم الغذائية تمتعت به الطبقة الحاكمة من أمثال الولاة والسلاطين دون ريب. وللإيضاح أكثر، يشير المؤلف المجهول لهذا النوع من المشويات التي اشتهر بها والي مدينة "سبتة" والقائد العام للأساطيل البحرية للدولة الموحدية المعروف باسم الأمير "أبو العلاء بن عبد المؤمن"[1].

ولا يستبعد أن هذا الأمير كان يجالسه ندمائه أو أهل بيته والمشاركة في أكل هذا النوع من الأطباق الفريدة في وصفها ومذاقها. أما طريقة إعداد هذا العجل المشوي فهي من أغرب أنواع الطرق في الشواء في بلاد الغرب الإسلامي لما تحمله من طرافة وغرابة من جهة، وترف وبذخ من جهة أخرى، والطريقة هي:

"– يُعَدُ كبش جيد ويخرج كل ما في جوفه وينظف تنظيفا جيدا–، ثم يدخل إلى جوفه أوزة مشوية، وفي جوف الأوزة دجاجة مشوية، وفي جوف الدجاجة فرخ حمام مشوي، وفي جوف الفرخ زُرْزُور مشوي، وفي جوفه عصفور مشوي أو مقلي" مع العلم أن كل تلك المشويات تكون مدهونة بالمرق المعد خصيصا للشواء. ويخاط جوف الكبش، ويوضع في تنور أُحمي وجهز لغرض الشواء. وعلامة نضجه الاحمرار، مع طَلْيه بالمرق، حينئذ يدخل الكبش الجاهز في جوف عجل قد أعد من قبل ونظف ونزعت أحشائه، ويعاد داخل التنور إلى أن يَحْمَّر وينضج كاملا، ثم يقدم على موائد الأمير"[2].

إن نظام الغذاء المعتمد على المشويات كان في مقدمة الأغذية الرئيسة لدى الطبقة الحاكمة والمستأثرة برغد العيش. وقد تفننت في إعداد صنوف المشويات على طريقة "العجل المشوي". فكانت عدة أطباق للمشويات أعدت لا يستبعد أنها صنعت في بيوتات وقصور الموحدين ومن جاء من بعدهم،

[1] – سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص 57./ **ينظر**: مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 19

[2] – مؤلف مجهول، المصدر نفسه، ص– ص 32، 33.

ومنها ما يسمى "الكامل" وهو شواء معد بواسطة كبش فريد من نوعه .

وإعداده يتم على مراحل، ففي المرحلة الأولى: "يتم إعداد الكبش المجوف، إلى جانب إعداد طيور يتم تجويفها من دجاج وفراخ الحمام واليمام وحتى العصافير ويتم طهي كل جنس في مرقه، ويترك في زيت".

والمرحلة الثانية من إعداد هذا الطبق: "يأخذ مابقي من المرق يضاف إليه نوع من الخبز معروف باسم "خبز الدرمك المحكوك" وهو خبز مصنوع من الدقيق الصافي لا تشوبه شائبة[1]، ويفقس عليه البيض ويضاف للخليط فلفل وزعفران وقرفة وكرزبة يابسة وسنبل وزنجبيل، وبعض اللوز المكسر والمدقوق والزيت الكثير ويخلط ثم تملأ أجواف الطيور بذلك الخليط، وتوضع هذه الأخيرة في جوف الكبش".

المرحلة الثالثة: "يحضر أثناء ذلك البنادق المطبوخة، والمركاس المقلي، وكلها من الأطباق الشهية التي لا تغيب عن موائد السلاطين والملوك؛ فطبق البنادق والمركاس يصنع من لحوم الأفخاذ المهروسة والمطحونة وتضاف إليها طائفة من التوابل المختلفة والبصل والثوم وماء وخل وملح وغيرها من الإضافات، فيخلط الجميع ويعجن ويصنع منه كرات في حجم حبات البنادق، أو يوضع ذلك في المصران أي الأمعاء وتقلى حتى تحمر وتجهز وتوضع في الأغضرة"[2].

المرحلة الرابعة: "بعد تحضير البنادق المطبوخة، والمركاس المقلي تضاف محاح البيض، ويصب على جوف الكبش، ثم يخاط جوفه، ويطلى كامل الكبش بمرق أعد من المرى النقيع والزيت والصعتر، ثم يدخل إلى التنور كاملا ويترك لمدة ساعة، ثم يخرج مرة أخرى ويعاد طليه بالمرق ويعاد للتنور حتى يُحْمَر ليقدم لأصحابه على موائدهم"[3].

يعد الشواء المذكور آنفا من الأنظمة الغذائية الذي يعتمد على عدة أصناف من اللحوم الحمراء، ويعتمد كذلك على طائفة من التوابل التي نجدها مرة أخرى في هذا الطبق لأنها تحمل سر الذوق وتعديله والبيض. ولقد أورد المؤلف المجهول في كتابه أنواعا مشابهة لهذا الشواء. ومن المحتمل أنها قد أُعدّت تلك

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 36.

[2] – نفسه، ص 33، ص– ص 143، 145.

[3] – مؤلف المجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 31.

الأصناف في مطابخ الأمراء وغيرهم من الموظفين وعِلية القوم نذكر منها: "الخروف المشوي، الخروف المشوي البديعي، الخروف المشوي بجلده"[1].

هذه الأنواع من طرق شَّيِّ الخرفان وطهي الأنواع المختلفة من الخضر والبقل، تدل على ما كان يحصل من اجتهاد داخل المطابخ وخاصة أصحابها الذين كانوا يعتبرون أنفسهم متميزين عن غيرهم من ساكنة البلاد؛ فقد تفنن هؤلاء الخاصة وأصحاب النفوذ من أصحاب المال والجاه والتجار وعلية القوم في إعداد أطعمة مميزة والتسابق فيها. وعلى هذا أصبحت مثل الإعدادات للغذاء من أهم مقومات نظمهم الغذائية التي اجتهدوا في طبخها، وقد أكد سعيد بنحمادة هذا الأمر حين أشار لبعض تلك الشخصيات النافذة في الدولة[2].

ولتأكيد هذا الاستنتاج ، يذكر لنا المؤلف المجهول شخصية يبدو أنها كانت مهمة وذات شأن كبير ذكرها باسم "أبو صالح الرهباني" وحسب ما يبدو أنه كان صاحب ولائم وأطعمة فاخرة تعد في مطبخه، خاصة الشواء وقد تميز مطبخه بصناعة شواء البط وهو نوع من الطيور معروف أيضا باسم "إوز القرط"، وهو نظام غذائي متكامل يشوى بالطريقة التالية:

"يُؤخذ ماء البصل وماء الثوم وماء الكرزبة والمرى النقيع والخل الثقيف والزيت كل معلوم مقداره، ثم يضاف للخليط طائفة من التوابل من كرزبة ودار الصيني وزنجبيل وصعتر وكمون بمقادير معلومة، ثم يسحق الجميع في الماء مع الخل، ثم يؤخذ الطائر ويخرج ما في داخله، ثم يثقب كامل جسمه بسكين ويوضع في كل ثقب حبة ثوم مقشرة ، وجوز مقشر، وفي آخر قطعة زنجبيل، ويبيت الطائر في الماء والخل، فإذا كان الغد أُخرج وشُوي في التنور فإذا نضج قُدّم مقطعا مع مرقه"[3].

وما يلاحظ هنا أن ألوان شيَّ لهذه طيور كان يمثِّل نموذجا غذائيا معقدا في طبخه وأنه يتطلب مهارة فائقة كان يتمتع بها طهاة تلك الحقبة. ويعتبر هذا صنف من المشويات المركبة من مختلف

[1] – يمكن الإطلاع على تلك الأطعمة وطريقة تحظيرها إضافة لمكوناتها الأساسة وهذا من خلال الملاحق رقم : 04، 05، 06. **ينظر**: مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص- ص 31، 32.

[2] – سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص 58.

[3] – مؤلف مجهول، المصدر نفسه، ص 38.

التركيبات الغذائية المضافة له. وقد لعبت التوابل دورا كبيرا في منح النظم الغذائية لدى الخاصة رونقا ومذاقا سحريا على أطعمتهم لا يمكن الاستغناء عنها في وصفاتهم الغذائية.

وقد عرف نظام الغذاء في بلاد المغرب الإسلامي طرقا أخرى لتحضير أنواع مختلفة من الأطباق التي تضم ألوانا من اللحوم البيضاء وطرقا مميزة في تحضيرها، وتعرف بأطعمة "المروزية" ويعزى منشأها بلاد إفريقية وبلاد مصر[1]، ويبدو أنها كانت من الأطعمة المفضلة للوجهاء، وقد حرص أصحابها على تحضيرها في بيوتهم كشخصية أخرى ذكرها المؤلف المجهول في كتابه من سكان المغرب الإسلامي، ويبدو أنها شخصية مهمة تعرف باسم "ابن المهدي"، وكان أحد نظم غذائه طبق يسمى "المغموم"[2] أساسه لحم الدجاج وكان يحضر على الطريقة التالية:

"تذبح دجاجة سمينة وتنظف وتقطع أجزاء وتوضع في قدر مع توابل معلومة المقدار، من الكرزبة اليابسة والفلفل والقرفة والزنجبيل والسنبل والقرنفل، ويضاف إلى هذا الكل الخل وماء البصل وماء الكرزبة الرطبة، والمرى النقيع وزيت صافي عذب، وماء الورد، يخلط الجميع ويغلق عليه في القدر بإحكام، ويدخل في الفرن على نار معتدلة حتى ينضج، ثم يخرج ليفتر قليلا ويقدم في صحف نظيفة. يوصف طعمه بالبديع"[3].

لقد تفنن الطُهَاةُ في إعداد الأطعمة المختلفة في مطابخ السلاطين وذوي الجاه، كما تطلع هؤلاء لأجزاء معينة بعينها فوضعوا فيها تجاربهم في عملية الطهي والخروج بأفضل الأطباق والأذواق حسب رغبة السلاطين الجامحة لتذوق كل جديد. ويذهب سعيد بنحمادة في هذا الإتجاه حيث أشار لهذه المسألة التي تهم نظم غذاء السلاطين ويشير لأجزاء بعينها مثل طبق المخ لذوات الأربع من الأغنام[4].

---

[1] - **المروزية**: نظام غذاء معروف في بلاد إفريقية، أساس صنعه هذا صنف من الأطعمة في مقام الأول لحم الدجاج. **ينظر**: الملحق رقم: 07./ **ينظر**: مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 41.

[2] – **المغموم**: يذكر ابن رزين التجيبي طريقة تحظير طبق المغموم بنفس المكونات تقريبا التي ذكرها المؤلف الوجهول مع إضافة الملح، وكذلك امكانية استعمال لحوم الطيور الداجنة المختلف. **ينظر**: ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 168./ **ينظر**: الملحق رقم 08.

[3] – مؤلف مجهول، المصدر نفسه، ص- ص 44، 45.

[4] –سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص 57.

ولذلك فإن الأغذية المنجزة من الأمخاخ والمحضرة بعناية فائقة، عادة يستأثر بها صاحب المأدوبة لنفسه أو يؤثر بها أضيافه حسب ما درجت عليه العادة؛ وقد حدث أن عزل أحد السلاطين عاملا كان يود استعماله لوظيفة مهمة أرادها السلطان، حين رأى منه تطاولا أثناء دعوته على مائدته، ومد يده لطبق المخ والاستئثار به دون السلطان[1].

ومن النظم الغذائية المهمة التي تصنف تحت اسم "الثرائد" التي تزخر بها الوصفات الغذائية لدى الخاصة، تلك المشهورة لديهم تحت اسم "ثردة الأمير". ويبدو من اسمها وطريقة تحضيرها ومكوناتها الغذائية أنها واحدة من النظم الغذائية لدى الأمراء والسلاطين، وتحضر هذه الثردة على الصفة التالية:

المرحلة الأولى: "تعجن جيدا ما مقداره أربعة أرغفة رقيقة من دقيق الدرمك بواسطة الماء والفلفل وقليل من الزيت والخميرة وتقلى في مقلاة بواسطة زيت عذب، إلى أن تحمر وتجهز، ثم تُدق جيدا".

المرحلة الثانية: "يصنع من العجين المتبقي قطع صغار على هيئة مجبنة مجوفة وتعمل لها أغطية بالعجين ثم تقلى في الزيت دون احمرارها وتفضل أن تبقى بيضاء اللون".

المرحلة الثالثة: "يحضر الفستق واللوز والصنوبر المقشور والسكر قدر الكفاية، ثم تدق دقا جَرِيشًا ثم يفور و يعجن بماء الورد الذكّى، ويخلط إلى سحيق الرغائف الذي حضر في المرحلة الأولى ويخلط جيدا. ويملأ منه أيضا المجبنات التي أعدت في المرحلة الثانية وتغطى بأغطيتها".

المرحلة الرابعة: " تُصفَّى تلك المجبنات في صفحة وتُرش بما تبقى من المكسرات، والسكر ويفضل سقيها بالعسل. وتصبح هذه الثردة جاهزة"[2].

لقد أَخذ صِنف "الثرائد" بالانتشار في مطابخ السلاطين والوزراء وأصبح نوعا هاما في نظمهم الغذائية؛ وهذا الوزير الموحدي "عبد السلام بن محمد الكومي" (555هـ) عرف عنه حبه لطبق معروف

---

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 36.– يصف لنا مؤلف مجهول عدة أغذية المكونة من الأمخاخ وكيفية طبخها. **ينظر**: الملحق رقم 11.

[2] – نفسه، ص 99.

باسم "الثَّرِدَة مع فروج مطهي"[1]، وهذا الطبق يتم إعداده بعدة طرق مختلفة، ضم بين طياته لحم دجاج وهو أساس الطبق، إضافة للملح والزيت والخل، والتوابل، والبصل، والثوم. ويمكن إضافة الحمص واللوز والبيض، وتجهز أقراص من الخبز المصنوع من الدقيق، ويجمع كل ذلك ليعطينا طبقا من غذاء متكامل[2]. وقد عرف عن الوزير أيضا شغفه لشرب اللبن[3]، الذي يُعد فيما يبدو أحد أهم نظمه الغذائية المهمة.

وقد عرفت مطابخ الأمراء والسلاطين نوع من أطباق "الرفيس" يعرف بـ" الرفيس طيب ملوكي" ويبدو أنه كان واحدا من الأطباق التي عرفتها موائدهم، ويمكن القول أنهم أقبلوا على تناوله في نظمهم الغذائية حتى سمي هذا الغذاء بهذا الاسم، وأيضا استعمال سميد الصافي المعروف بالدرمك تستعمله الملوك والسلاطين وغيرهم في أغذيتهم. وهذا الغذاء يتم إعداده من "الدرمك أي الدقيق الصافي، يعجن باللبن والبيض والخميرة حتى يَتَعَلَّك العجين، ثم تصنع منه أرغفة تطهى على نار وترفع رطبة، يضاف إليه اللوز المقشور المدقوق، ومن السكر المسحوق، ويخلط الجميع ويُرْفَسُ، ويذرُّ عليها القليل من السكر المسحوق، ويذاب عليها شيء من الزبدة الجيدة، وتؤكل رطبة عذبة"[4].

ومن النظم الغذائية التي أنجزت في مطابخ الوُجهاء والسلاطين في بلاد المغرب الإسلامي "الحلواء" المصنفة تحت قسم المعسلات وأنواع الحلواء حسب أهل الاختصاص[5]، وهي جنس من الأطعمة وأنه لفظ عام يطلق على ما عولج بحلاوة. وهذا النوع من الأطعمة متعدد ومتنوع يصعب ضبطها في صنف واحد. وعيار تركيبتها على قدر أنواعها مثل النشا واللوز والفستق وغيرها، ويضاف إليها عجين أو سميد ويتم عقدها بالسكر أو العسل أو يضاف إليه النشا أو الدقيق[6].

---

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 118.

[2] – ابن رزين تجيبي، المصدر السابق، ص– ص 46، 47.

[3] – ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص 200./ **ينظر**: أبو العباس الناصري، مرجع السابق، ص 144.

[4] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 205.

[5] – ابن رزين تجيبي، المصدر نفسه، ص243.

[6] – سهام الدبَّابي الميساوي، المرجع السابق، ص 243.

ومن تلك الحلواء يوجد نوع انتشر في مطابخ قصور سلاطين الموحدين يعرف بـ "السنبوسك" خاصة أيام الخليفة الموحدي "يعقوب بن يوسف بن عبد الومن" (580هـ-595هـ). ويتم تحضير هذا الجنس من الحلواء بالصفة التالية:

"يؤخذ ماء الورد ويحل فيه كمية معلومة من السكر الأبيض، يضاف إليه لوز مدقوق كالعجين، يحرك برفق حتى يلتف، ثم يوضع على النار، فإذا فترت حرارته أضيف إليه السنبل والقرنفل والزنجبيل والمصطكي بمقادير معلومة ومسحوقة ومنحلة في ماء الورد، مع كافور ولوز مقسوم ومسك، ويخلط الجميع جيدا حتى يتداخل مع بعضه بعضا، ثم يصنع منه قرص على قدر الكعك وكرات على شكل النارنج وتفاح وإيجاص، لذيذة المذاق"[1].

وقد أعدت حلواء "السنبوسك" بمجموعة من مواد غذائية تدخل في تركيبتها المعقدة، تأتي على رأسها مادة السكر الأبيض المنتجة محليا في بلاد المغرب الإسلامي مع مجموعة من المكسرات وطائفة من التوابل التي استعملت حتى في هذا المجال لصنع الحلواء، وهو دليل راق على مدى صنعة الطاهي ومعرفته التامة بتركيبة هذا النوع من الأصناف من الأطعمة المترفة.

وقد انتشر لون من الأطعمة يسمى "المجَبَّنَةٍ بالبيض" التي تعتبر من ابتكارات الطبخ في بلاد المغرب الإسلامي وتنسب لـ "موسى بن الحاج يعيش" المحتسب في حاضرة "مراكش"، واستحسنها الوزير الموحدي "أبو سعيد بن جامع" فكانت تطبخ له في داره مع جمع من أصحابه[2]. ويُعَدُّ هذا الطبق مُركب من عدة أغذية أولية تدخل في إعداده وتتمثل في البيض والجبن ودقيق القمح وبعض من توابل وزيت وهي ذات النظم الغذائية السائدة لدى علية القوم، وتم دمجها بأسلوب عبقري نتج عنه لذة عجيبة الطعم لقيت إقبالا من طرف وزير وأصحابه لتنتشر لدى بقية العامة والخاصة، وصفة إعداد "المجَبَّنَةٍ بالبيض"، يشترط فيه أولا إعداد "المجَبَّنَةٍ" وهو نظام غذائي في حَدِّ ذاته مركب من صنفين من الجبن مستخلص من حليب البقر والغنم، وعليه فإن صفة إعداد "المجَبَّنَةٍ" تتم بالطريقة التي ذكرها المؤلف المجهول بقوله:

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 213.

[2] – نفسه، ص 19.

" اعلم أن صفة المجَبَّنَةٍ لا تتهيأ من جبن واحد، بل من الجبنين أعني البقري والغنمي...والأصل في صنعتها أن تمزج بين الجبنين – بمقادير معينة – ويعرك الجميع حتى يلتئم بعض أجزائه ببعض، فيعتدل ويتماسك..." وهذه طريقة صنعه في بلاد الأندلس والمغرب[1]؛ أما صفة إعداد "المجَبَّنَةٍ بالبيض" حسب المؤلف المجهول:

المرحلة الأولى: "يعجن عجين من الدرمك أو السميد بشيء من الخمير عجنا محكما، ويسقى بالماء شيئاً بعد شيء حتى ينحل، وإن سقى باللبن الحليب عوض الماء كان أحسن، ويسبر بحيث تجعله في كفك – حتى يكون العجين مناسبا ويختمر –"

المرحلة الثانية: "يفقص من البيض على العجين المذكور، ويعرك به عوضاً من الماء، حتى ينحل ويصير – قوام العجين مناسبا–، ثم يعرك الجبن المذكور –آنفا– ويفقص أيضا عليه البيض قدر ما يحتمل، ويعرك بشيء من أنيسون ونافع، ويعدل في القصعة، ثم تبل اليد بالماء ويؤخذ منه ويحشى به العجين، ويصنع، مُجبنة...ونقلى...فتأتي لذيذة عجيبة الطعم..."[2].

وعرف بعض الأمراء الأوائل ممن أخذوا على عاتقهم إعادة إنشاء الدول على حساب من سبقهم، نجد أنهم تميزوا بعدة خصال محمودة تختلف عن أولئك الأمراء المستهترين الذين حكموا في زمن الانحطاط والسقوط، فتميزوا بالعدل والبساطة في نظمهم الغذائية غير متكلفين، فجل أغذيتهم مما تنتجه أيديهم أو يصيبونه من صيد، والشاهد في هذا الأمير المريني "أبو محمد عبد الحق بن محيو" (تـ614هـ)، وصف من أهل الفضل، وكثرة الصوم في شدة الحر والبرد، ولا يفطر إلا في أيام الأعياد خاصة، جل غذائه من كسبه الحلال متمثلا في الإبل وغنم التي يرعاها، وما تذر عليه عند يحلبها من لبن، أو ما يخرج لصيده في البراري[3]؛ فالنظام الغذائي لهذا الأمير مرتكز على لحوم ماشيته التي يرعاها، ولحوم الحيوانات البرية ذات الطعم المميز التي يصيدها عند الحاجة الغذائية، ويشرب ألبان ماشيته المختلفة التي توفر له قدرا كافيا منها.

---

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص– ص 199، 200.

[2] – نفسه، ص– ص 200، 201.

[3] – ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص 285./ **ينظر**: ابن أبي الزرع الفاسي، الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المرينية، دار المنصور لطباعة والوراقة، الرباط، 1392هـ، ص– ص 30، 31.

وهذا السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) كان يخرج للصيد كلما سمحت له الفرصة بذلك في جمع من حاشيته ومقربيه. فكان معظم قنصهم من الوحش والأرانب والطيور المختلفة خاصة طيور الحجل، والحُباري، والكُرْكِي[1].

هذا يعطينا فكرة حول المصادر الغذائية للسلاطين التي وجدوا فيها متعة لهم في حيازتها مثل الصيد الذي هو نوع من الأنشطة المفضلة لمعظم السلاطين والأمراء وحاشيتهم. كانوا يجدون متعة في ذلك وفرصة للترفيه والتمتع في أكل الطرائد والنظر إلى طهيها على النار وهم في البراري، الأمر الذي يزيدهم متعة في اعتمادها كنوع من النظم الغذائية الهامة في حياتهم اليومية.

ويذكر لنا ابن رزين التجيبي عدة أطباق من لحوم الوحش المتمثلة في الأيائل وبقر الوحش والوعول والغزلان التي تطهى بعناية فائقة تدل على أن أصحابها من ذوي المراتب في الدولة، كما يعطينا فكرة عن كيفية تحضيرها بعد جهد وعناء صيدها، لذا لابد من تقديمها في طبق يليق يعوض ذلك الجهد المبذول في اصطيادها وهذا ما يعكس الرغبة في تناولها في أحسن صفة.

ومن تلك الصفات نذكر طريقة لإعداد لحوم الصيد منها:

" يأخذ لحم من أي نوع من اللحوم المذكورة، يفضل من صدر أو أضلاع الحيوان يغسل وينظف ويجعل في طاجين واسع به ماء وملح وزيت، يضاف إليه كمية معلومة من التوابل من فلفل وكزبرة يابسة وكمون، وعود البسباس، وتقطع عليه بصل وثوم مهروس وصعترا أو حمص مبلول، ومكسرات اللوز المقشور أو ورق الأترج، ومقدار مغرفة من مري طيب. فإذا طبخ، وضع مقدار من زعفران منحل في الماء. فإذا وصل الطبيخ لدرجة الغليان، وضع مقدار من الخل الطيب، ويترك الطاجين على نار معتدلة إلى أن يجف بعض الماء وذلك علامة على جاهزيته وتقديمه للأكل"[2].

ويقال أن الخليفة الموحدي "يعقوب بن يوسف بن عبد الومن" (580هـ-595هـ) خرج للصيد في منطقة "القصر الكبير" والمنطقة معروفة بالمستنقعات، فَتَاهَ عن المعسكر بسبب الأمطار والرياح التي ضربت تلك المنطقة، ثم اهتدى إلى بيت صياد في تلك الأرجاء واستضافه في كوخه، فقدم له لون من

[1] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص- ص 194، 195.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 138.

سمك "نون" كوجبة للعشاء، ولم يذكر حسن الوزان صفة طبخه، إلا أن الخليفة لم يكن معتادا على أكل هذا النوع من السمك، فطلب منه أن يقدم له لحما إن وجد عنده، فعمد الصياد إلى جدي كان له فذبحه وطلب من زوجته أن تعد من لحمه شواء للضيف. فوافق هذا اللون من الغذاء مزاجه واستطاع تناوله بأريحية[1].

إن بعض النظم الغذائية قد يعتادها البعض في حين لا يقدر البعض الآخر على تناولها ولا توافق مزاجه العام مما يدل على أن النظم الغذائية تختلف حسب المكان والبيئة المحيطة بالإنسان خاصة إذا كانت مترفة في حياتها اليومية والاجتماعية.

ويفيدنا ابن الأحمر حين تكلم عن السلطان الزياني "أبو حمو موسى الثاني بن يوسف" (723هـ- 791هـ)، وبغض النظر عما أورده عنه قائلا: "وأما بخله فلم يسمع لغيره من الملوك وغيرهم؛ كان يذبح في كل يوم رأسا من الضأن فيأكل نصفه ويبيع نصفه بالسوق، وقد شوهد ذلك غير مرة"[2]. وهذه إشارة لأهمية اللحوم في النظم الغذائية للطبقة الحاكمة وصناعة الغذاء بوصفات مختلفة ومتنوعة حيث يطهى الغذاء بطرق مختلفة أساس تكونه اللحوم مع مزيج من مكونات تزيد من لذته كالخضار والتوابل والمرق.

وأثناء حركة السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) نحو منطقة "الزاب" وسيطرته عليها دخل منطقة "تقاوس" وحظي بجولة في بساتينها، فكانت بساتين مثمرة بفواكه مختلفة من تين وجوز وقد استطابها وأكل منها، يقول ابن الحاج النميري في ذلك: "...وفي يوم الأحد الثاني لشهر شوال دخل –السلطان– تقاوس وجال في رياضها، وبساتينها المعتملة في أحلالها وأحماضها...منها شجر التين الذي اشتهر فضله في السفح الشرقي والجوز الذي أدهش ثمره فأخذنا المدهش عن الجوزي والعين الذي جاء بالغريب، وخرجه النضر فجمع اللسان في الفم المستطيب. إلى غير ذلك من الفواكه التي سرّ بها الفاكهون، والثمرات التي طلب الوصول إليها السالكون"[3].

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص- ص 303، 304.

[2] – ابن الأحمر، تاريخ الدولة الزيانية بتلمسان، تح: هاني سلامة، ط1، مكتبة الثقافة الدينية، بورسعيد، 2000م، ص 80.

[3] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص- ص 470، 471.

هذا الكلام لابن الحاج النميري يعطينا فكرة عن أنواع الفواكه المختلفة وأهميتها في التغذية، وتأثيرها على الناس، خاصتهم وعامتهم وذلك عندما تكون في قمة نضوجها. فهي توافق المزاج فلا تؤثر عليه، عكس بعض الأطعمة المطبوخة التي قد تكون لها مضاعفات جانبية على البدن خاصة إن لم تكن ضمن النظم الغذائية للشخص. وكثيرا ماكانت هذه الفواكه سببا في العلاج من آثار جانبية.

وتتحدث المصادر عن السلطان الزياني "أبو حمو موسى الثاني بن يوسف" (723هـ-791هـ)، باهتمامه بحدائق قصره وولعه بغراسة أنواع الفواكه خاصة شجرة إجاص التي يوليها بعضا من اهتمامه ويتفقدها من حين لآخر، ويتخذ من فاكهتها غذاء له يتطلع له من حين لآخر[1].

ويذكر أن الشيخ "إبراهيم التازي" (ت866هـ)[2] بعث بكمية من دلاع لأحد أصحابه في حاضرة تلمسان، مع ابن صاحب ذلك الشيخ، فلما وصل ودخل الدار وسلم على والده، وإذا بأحد فتيان السلطان "المعتصم أحمد بن أبي حمو موسى الثاني" (834هـ- 865هـ) يقف بالباب فقال للشيخ: "ابحث لنا عن شيء من الدلاع لمريض عندنا، وقد طال بحثنا عنه فما وجدناه. فقال له الشيخ: وأين أجده وليس هذا وقته؟ فقال – الابن لوالده -: الحاجة هنا وقد بعث بها إليك الشيخ "إبراهيم" ..." فتم إعطاء الخليفة من ذلك الدلاع[3].

لاقت الأغذية المصنوعة بدقيق الشعير في الكثير من المناطق من بلاد إفريقية خاصة غذاء "البازين" وخبز الشعير رواجا بين السكان، وانتشارا واسعا في ستهلاكها ضمن المنظومة الغذائية لتلك المناطق. فهذا النظام الغذائي الذي كان معروفا لدى عامة الناس وبالخصوص الفقراء منهم، أصبح مرتبطا أيضا بالمنظومة الغذائية لدى الخاصة وعلية القوم في الفترة المتأخرة في إفريقية؛ ففي مدينة "المَنَسْتِيرْ"

---

[1] -ابن الأحمر، المصدر السابق، ص81.

[2] - **الشيخ إبراهيم التازي**: ولد في مدينة تازا في المغرب الأقصى ويعتقد في أواخر القرن الثامن الهجري، أصوله من قبيلة لنت الأمازيغية، انتقل إلى حاضرة تلمسان وتلقى بها علومه خاصة على يد شيخه محمد بن مرزوق الحفيد، ثم ارتحل لتونس ومنها إلى المشرق قصد الحج والعلم، ثم عاد إلى وهران ولازم شيوخها وكانت له زاوية لنشر العلم بها حتى توفي ودفن بها. **ينظر**: ابن صعد التلمساني، روضة النسرين في التعريف بالأشياخ الأربعة المتأخرين، مراجعة وتحقيق: يحي بوعزيز، عالم المعرفة لنشر وتوزيع، الجزائر، 2009م، ص- ص 21، 22.

[3] - نفسه، ص 162.

الساحلية التقى حسن الوزان بسفير السلطان الحفصي في مهمة له وأثناء تبادل الحديث فهم منه أن السلطان الحفصي يمده سنويا بأربعة وعشرين كيلا من الشعير كغذاء سنوي له[1]. هذا الأمر يعكس المستوى المعيشي الذي وصلت له الطبقة الحاكمة والوجهاء في منطقة إفريقية، فعدَّ الشعير في تلك المناطق أحد أهم النظم الغذائية لدى السكان، الذي يتيح لهم صنع خبز الشعير وحساء العصيدة ودشيشة أو الجشيشة.

1- نظم الغذاء في الاحتفالات السلطانية

جرت عادات الملوك والسلاطين إنفاق الأموال الطائلة على الاحتفالات وتحضير الأغذية والأطعمة اللائقة بالمناسبات الدينية، أو الانتصارات العسكرية، أو غيرها من المناسبات الاحتفالية الأخرى. فمن خلالها تجسد ضخامة الملك وقوته بطريقة غير مباشرة، حيث يلتمس المدعوون والضيوف هيبة الموائد السلطانية وحجم قدرها وما يقع في نفوس الحضور جراء ذلك من تأثير ، وما يقدم عليها من أصناف الأطعمة وألوانها[2]. ففي حاضرة "مراكش" أقام الخليفة الموحدي "أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن" (558هـ- 580هـ) احتفالا كبيرا بمقدم أخيه "أبو حفص بن عبد الؤمن" من العدوة الأندلسية مع جمع من حاشيته وأهله سنة 560هـ، فأعدت الموائد السلطانية تحمل أصنافا من الأطعمة والأشربة الحلال لمدة خمسة عشر يوما كاملة[3].

وتُعد الأعياد الدينية مناسبات هامة في حياة الدول والسلاطين، فالمناسبة تتيح للدولة إثبات الوجود وإثبات ذات السلطان وشرعية الحكم؛ ويعتبر عيد الأضحى من أهم المناسبات التي تقدم فيها نظام غذائي غني بأنواع لحوم الأضاحي، تحضر منه وجبات غذائية يتم تناولها في أيام العيد المباركة؛ وللأسف لا تشير المصادر لتلك الاحتفالات بشكل مفصل عما يُحضّر فيها من أطايب الطعام. ففي سنة 579هـ، احتفل الخليفة "أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن" (558هـ- 580هـ) بعيد الأضحى في بحيرته بالقرب من مدينة "مكناسة" وهو في طريقه برسم الجهاد في الأندلس، وفي سنة 603هـ احتفل

---

1 - حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص- ص 84، 85.

2 - سعيد بنحمادة، المصدر السابق، ص- ص58، 59.

3 - عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص- ص 215، 216.

الخليفة "محمد الناصر بن يعقوب المنصور" (595هـ- 610هـ) بسُنّة العيد الأضحى في حاضرة "تلمسان"، وهو في طريق عودته من إفريقية[1]؛ لكن لا يخامرنا شك أن السلاطين وحاشيتهم وعامة المسلمين لا يفوّتون أكل لحوم الأضاحي، ويتفننون في إعدادها وطبخها بوصفات طيبة.

وأثناء احتفالات السلاطين الزيانيين بعيد النحر يقدمون في ذلك اليوم أضحيهم للنحر بعد تمام صلاة العيد[2]؛ فالسلطان الزياني "محمد بن أبي ثابت" (866هـ- 873هـ)، احتفل بعيد النحر سنة 868هـ، فبعد أدائه صلاة العيد، نحر أضحيته كبشا أملحا، ثم حملت الأضحية على بغل وطُوِّفَ بها في أرجاء مدينة "تلمسان" إيذانا ببداية نحر الأضاحي[3]، يبدو أن لحم أضحية السلطان يحرص عليها لإصابة السنة الشريفة والأكل من لحمها وصنع طعام منها لأهله.

كما احتفل السلاطين بحلول عيد الفطر الذي يتميز بنظام غذائي مميز؛ فقد احتفل أمير المؤمنين "إدريس أبو العلاء الملقب بأبي دبوس" (665هـ-667هـ) بعيد الفطر في منطقة "سوس" سنة 665هـ أثناء حركته في تلك المناطق، فخرج لصلاة العيد وتلقى التهاني من العامة. يقول ابن عذاري المراكشي: "...دخل الناس بالتهنئة بالعيد السعيد، ثم دخل أفراد، وأحضرت أنواع من الأطعمة للعرب وزناتة والفرح ظاهر والسرور بارز"[4].

مع بدايات القرن 7هـ/13م ظهرت في مجتمعات بلاد المغرب الإسلامي احتفالات بمناسبة المولد النبوي الشريف، الذي أضحى أهم المناسبات الدينية حيث تتجلى فيها الأبعاد الاحتفالية للدولة والمجتمع على حد سواء مصحوبة بنظم غذائية تتميز بها تلك المناسبة[5]. إن أُولى تلك الاحتفالات التي

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 260، ص360.

[2] – عبد العزيز فيلالي، تلمسان في للعهد الزياني، ج1، المؤسسة الوطنية للفنون والطبع، الجزائر، 2002م، ص 273.

[3] – عبد الباسط بن خليل، الروض الباسم في حوادث العمر والتراجم، تح : عمر عبد السلام الدمري، ط1، المكتبة العصرية، بيروت، 2014م، ص 41.

[4] – ابن عذاري المراكشي، المصدر نفسه، ص 593.

[5] – سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص 69.

دعى إليها "أبو العباس العزفي" (ت 633هـ) والتي كان يقيمها في مدينة "سبتة"، حيث كان يُقدم على إطعام أهل بلده بألوان من الأطعمة المختلفة[1].

لقد استمرت تلك الاحتفالات بشكل رسمي أيام الدولة المرينية وبزخم كبير أيام السلطان "أبو الحسن المريني" (731هـ- 752هـ) إلى حد أنه أصدر أوامره بمعاقبة المتخلفين عن تلك الاحتفالات التي أقامها بمدينة "سبتة" وقطع مخصصاتهم الشهرية. ويعتبر الشيخ "أبو العباس أحمد بن محمد بن مرزوق" (تـ741هـ)[2] شخصية شاهدة على تلك الاحتفالات، إذْ يصف لنا جانبا من الأنظمة الغذائية المقدم للمدعوين لدى الحضرة السلطانية بقوله: "ومن العادة أن يستعد – للاحتفالات- بأنواع المطاعم والحلاوات وأنواع الطيب والبخور... فإذا صلينا المغرب ركع ركعات، ثم قصد مجلسه الحافل، فيستدعى حينئذ الناس على ترتيبهم...، فإذا فرغ الترتيب وأخذ الناس مجالسهم، دعي بالطعام فاشتغل به على ترتيب ونظام... فإذا قضي شأن الطعام أحضر من الفواكه الحاضرة في وقت ما يوجد في إبانه، ثم يؤتى باليابس بعدها، ثم يؤتى بالكعك والحلاوات، ثم يؤتى بملاح السكر، وربما اختلفت العوائد في التوالي مرة وفي الفترة أخرى...، وتارة يقع الإطعام بعد العشاء الآخرة...، وإذا قضيت صلاة الصبح، جلس الناس للطعام، فيؤتى بأنواع الطعام المختص لذلك...ثم في ليلة السابع مثل ذلك سواء..."[3].

الملاحظ أن الاحتفالات المرينية بالمولد النبوي لها نظام غذائي معين يقدم في تلك الليلة، وبشكل تراتبي تقدم تلك الأطعمة، فيقدم الطعام الرئيس للمأدبة، وللأسف أن الواصف للمأدبة لم يصف لنا لون هذا الطعام، ولعله طعام في أساس تكوينه وصنعه من اللحوم في غالب الأحيان، يتبعه تقديم طائفة من الفواكه التي تكون متوفرة في وقتها صيفية أو شتوية، ثم يأتى بغذاء وصف باليابس ولعله نوع المكسرات كالجوز واللوز وغيرها، وبعد ذلك يُؤتى بلون آخر من الأغذية وهي الحلويات والسكريات. وقد تميزت هذه المأدبة بأطعمتها المتجانسة وأطباقها المتنوعة وتميز كل صنف منها بمذاقه

[1] – عبد العزيز فيلالي، المرجع السابق، ص 275.

[2] – **الشيخ محمد بن مرزوق**: اسمه الكامل محمد بن أحمد بن محمد بن محمد بن أبي بكر بن مرزوق العجيسي التلمساني، لقب بالخطيب، تنحدر عائلته من القيروان، ثم استقرت في تلمسان أواخر القرن الخامس هجري، ولد سنة 717هـ بتلمسان، ودفن بالقاهرة. **ينظر**: محمد بن مرزوق، المسند الصحيح في مآثر ومحاسن مولانا أبي الحسن، تح: ماريا خيسوس بيغيرا، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1401هـ، ص17، ص 19.

[3] – نفسه، ص- ص 153، 154.

ولونه وطريقة إعداده، وتباين المذاق بين المالح والحلو والحامض ليشكل أفضل مذاق لأفضل تشكيلة أطعمة وأغذية في بلاد المغرب الإسلامي في قصور الأمراء.

ويقدم لنا المؤلف المجهول صفة للكعك الذي كان سائدا صنعه في تلك الأيام واستمر لعدة قرون في ذاكرة سكان المغرب الإسلامي، واحتمالية تقديمه في أجواء المناسبات والاحتفالات كالتي تكلمنا عنها حيث يصف صنعة صنف من الكعك بقوله والتي تمر بعدة مراحل أهمها:

المرحلة الأولى: "يستعمل دقيق الدرمك وسميد طيب، وزيت أوسمن بمقادير ونسب معينة، ويفضل استعمال الزيت لصفائه ونقاوته فهو ألذ وأبقى، ويعجن الخليط بالماء الساخن مع المبالغة في عركه حتى يلين ويستوي حيث تأخذ قطعة منها وتمدها فتمتد ولا تنقطع، ويمكن إضافة اليسير من الخميرة لمن أراد"[1].

المرحلة الثانية: "يؤخذ اللوز المقشور والسكر أجزاء سواء، وقد يكون السكر أكثر من اللوز، ويدق حتى يصير كالعجين، ويجعل في قصعة مع طائفة من التوابل، من القرنفل والسنبل والمصطكي والكافور المحلول في ماء الورد كل ذلك بمقادير معينة، ويعرك به الحشو حتى يختلط، ثم تدهن صلاية بالزيت، ويكعك علها من ذلك، ويدفن في جوفه من ذلك الحشو مثلا بمثل"[2].

المرحلة الثالثة: "ينكس له موضع في الفرن بعيد عن النار، أو يدخل في الفرن على لوح نقي، ويترك حتى يستوي ثم يخرج، ليقدم في مناسبات والأعياد"[3].

وفي وقت متأخر عرفت بلاد المغرب الأوسط هي الأخرى الإحتفالات بالمولد النبوي الشريف على يد السلطان "أبي حمو موسى الثاني بن يوسف" (723هـ- 791هـ) بعد توليه الحكم في حاضرة "تلمسان". فكان يحضرها جمهور "تلمسان" من الفقهاء والأدباء ووالجهاء وعامة الناس، وأقيمت الولائم وقدمت مختلف أنواع الأطعمة. يقول صاحب زهر البستان: "...ولم يبق شيء يستحسن إلا جمعه، ولا

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 208.

[2] – نفسه، ص 208.

[3] – نفسه، ص 208.

طيب من الطعام إلا صنعه، أقام ليلة عظيمة، جمع فيه الحاضر والبادي، والمقيم، والعادي، وقبيله على المولى، وجمهور أهل تلمسان: الأدباء والأعلى...فوهب الجزير"[1].

وقد نقل لنا يحي بن خلدون جانبا من تلك الاحتفالات مع وصفه للأغذية والأطعمة التي قدمت للحضور قائلا: "وجيء آخر الليل بالحرس الشهي الملاذ، الحافل الملاح والمشام، المتعدد الخوانات مما أرحبت ساحته، وجبرت بروده، وناء بالعصبة أولي القوة محمله، ثم الفواكه فالحلواء، وطعم الناس بين يدي الخليفة"[2].

ففي هذه الاحتفالات قدمت أنواع الأطعمة المتنوعة والمختلفة، صنعت في مطابخ القصر، وذبحت لأجلها قطعان من الأغنام، قدمت في خوانات كبيرة للضيوف، ثم قدمت الفواكه والحلويات المتنوعة. وقد ذكر ابن رزين تجيبي إثني عشر نوعا من الحلويات التي يمكن تقديمها في مثل هذه المناسبات، ويمكن ذكر بعض الحلويات ومكوناتها في الجدول رقم: 19 التالي:

الجدول رقم: 19

أسماء بعض الحلويات التي أوردها ابن رزين في سفره[3]

اسم الحلوى	مكوناتها	طريقة تحظيرها
حلواء بيضاء رطبة	عسل طيب بياض البيض الجوز و اللوز مقشر	يوضع العسل في طاجين، ويحمى على النار مع تحريكه، يضاف إليه بياض البيض بمقادير معلومة، ويحرك حتى يصير جسدا واحدا، ثم يرد على نار لينة دون توقف عن تحريك الخليط حتى يَبْيضَّ الخليط

[1] – مؤلف مجهول، زهر البستان في دولة بني زيان، تح : بوزيان الدراجي، ج2، مؤسسة بوزيان للنشر والتوزيع، الجزائر، 2013م، ص 243./ **ينظر**: أحمد المقري، أزهار الرياض في أخبار عياض، ج1، تح: إبراهيم الأبياري وآخرون، مطبعة الفضالة، المغرب، ب ت، ص– ص 243، 244.

[2] – يحي بن خلدون، المصدر السابق، ج2، ص 46.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص– ص 244، 247.

		وتبدو صفاقته، ثم يضاف إليه الجوز واللوز مقشور.
حلواء الفالوذج	عسل طيب مصفى نشا منقى زعفران– زيت لوز مقشور ومقسوم	يسخن العسل في طنجرة، ويحل فيه النشا والزعفران مع الزيت بالمقدار الكافي، فإذا قرب العسل على العقد يضاف له لوز مقسوم، ثم يوضع على نار لينة ويخلط حتى ينضج، ثم يضاف له لوز مقشور، ثم يوضع على لوح رخامي ويمدد الخليط ليصبح جاهزا
الجلجلانية البيضاء	عسل مصفى بياض البيض سمسم مقشور	يسخن العسل في طنجرة على نار لينة، يضاف له مقدار من بياض البيض بعد أن يضرب ويظهر رغوته، ثم يستمر في تحريك الخليط على نار فاترة حتى يَبْيَضَّ وينعقد، ثم يضاف له سمسم مقشور ويخلط، ثم يوظع على رخامة ويمد ويجعل أقراضا.
الغبيط المجبود	عسل مصفى	يسخن العسل في طنجرة ويحرك حتى يعقد، ثم يصب على رخامة، ويسمر مسمار في حائط، ويجعل العسل المعقود فيه ويُجَبَّدْ ثم يَثْنَى ويُجَبَّدْ مرة بعد مرة حتى يَبْيَضْ، ثم يوضع منه كعك على قدر الكف.
حلواء مُحْمَرَّة	عسل مصفى بياض البيض	يسخن العسل في طنجرة ويحرك ويضاف له بياض البيض بمقدار معين، ويحرك فوق النار، ثم تجهز قدر بها زيت مغلي يلقى فيه خبيص ويخرج منها بسرعة

	زيت طيب- خبيص سمسم مقشور	ثم يجفف ويبرد وتكسر حتى تصير دقيقا، يضاف لها العسل المطبوخ ليترك يبرد ويصبح جاهزا، ويمكن تعويض السمسم بدل الخبيص.
الرخامية	سكر أبيض- ماء لوز مقشور–ماء ورد كافور–سنبل–قرنفل	يحل السكر في الماء على نار لينة، يدرس اللوز مقشور ويجفف ليصير كالسميد، يضاف بعد إنعقاد السكر ماء الورد ، القرنفل، كافور، سنبل، ويحرك دائما حتى ينعقد، ثم يمد على رخامة مدهونة ويغطى حتى يصير رغيفا أملس، ويقطع بسكين ليصبح جاهزا.

ومن المناسبات التي يغدق فيها السلاطين أنواعا مختلفة من صنوف الأطعمة على الخاصة والعامة افتتاح الزوايا بعد كمال بنائها. لقد قام السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) في حاضرة فاس بافتتاح زاوية، فجمع العلماء والعامة وأقام حفلا بهيجا بهذه المناسبة قدم فيه كل أنواع الأطعمة. يقول ابن الحاج النميري في ذلك: "... وعلى إثر ذلك وصلت طيافير الطعام الملوكية، عليها المناديل الساطعة البياض، والسباني المرقومة كأنها أزهار الرياض... آت بما تشتهيه الأنفس التي حظيت بإسعاده وإسعافه... فروى لحمه على البزار. فأكل الناس هنيئا مريئا"[1].

ذكر الطعام هنا باللحم ولا يستبعد أن يكون كسكسا باللحم مسقي بالمرق. فمصطلح "الطعام" لفظ أخذ يطلقه عموم سكان بلاد المغرب الإسلامي على طبق "الكسكسي"[2]، وهو ما شاع لاحقا في

[1] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 218.

[2]- Loubignac Victorien, Textes Arabes des Zaier, Transcription, Traduction, note et lexique, publications de L'institut des Hautes Etudes Marocaines, Tome XLVI, Librairie orientale et americaine Max besson, paris, 1952, p486.

كلام عموم الناس. وقد اعتبر الطعام مرادفا لكلمة الكسكسي وأهم الوجبات في بلاد المغرب الإسلامي وأكثره انتشارا بعد رغيف الخبز[1].

ويتبنى هذا الرأي الباحث محمد أوبهلي ويعتقد أن "الطعام" ماهو إلا الاسم الثاني لطبق "الكسكسي"، ولم يظهر هذا المصطلح أي "الكسكسي أو الكسكسو" في الفترة الممتدة من القرنين الهجريين السادس والسابع، رغم أن هذا النظام الغذائي كان حاضرا في المنظومة الغذائية للسكان ومعروف باسم "الطعام"[2]. ومع ذلك تبقى ثغرات أو حلقات مفقودة تقوض الدلائل التي تربط وتدل على أن الطعام هو الكسكسي أو هو نظام غذائي آخر أُختزل في لفظ عام جمع بين اللفظين[3]. وقد ورد طبق الكسكسو في كتاب الطبيخ للمؤلف المجهول حيث قال: "الكسكسو المعهود المسقي يعرفه جميع الناس" وهذا دلالة على انتشار هذا الطبق في المجتمع. وكيف ما كان الحال فإن الاسم الذي يطلق على هذا الصنف من الطعام قد عرفته الخاصة حيث يذكر لنا المؤلف المجهول نوعين هامين هما "الكسكسو الفتياني أو المراكشي" و"الكسكسو الذي يصنع بفتات خبز الدرمك".

أما "الكسكسو الفتياني" فصفة إعداده كالآتي:

"يطبخ اللحم ببقله كما جرت العادة – في الكسكس العادي- فإذا نضج أخرج اللحم والبقل من القدر، وجعل في ناحية، يصفى المرق مما فيه من عظام أو غيرها ورُدَّ القدر على النار، فإذا غلى جعل فيه الكسكسو المطبوخ المحكوك بالدسم، ويترك قليلا...على نار...حتى يتشرب ويأخذ حقه من المرق، حينئذ يصب في قصعة ويعدل، ويجعل عليه لحمه المطبوخ وبقله، ويذر عليه القرفة ويقدم. ويبدو أن هذا النوع من الكسكسو منتشر في حاضرة "مراكش"[4].

ويحضر "الكسكسو بفتات خبز الدرمك" بالطريقة الآتية:

---

[1] – لقد ذهب الباحث محمد حسن على أن الترادف اللغوي حين أكد على أن: "الكسكسي المسمى أيضا الطعام". **ينظر**: محمد حسن، المدينة والبادية بإفريقيّة في العهد الحفصي، أوربيس لطباعة، تونس، 1999م، ص 800، ص 804.

[2]- Mohamed Oubahli, <u>Une histoire de pâte en Mediterranee Occidentale, Des pâtes Arabo-Berberes et leur diffusion en europe latine au Moyen-age Manger au Maghreb Horirons Maghrebins</u>, Presses Universitaires du Mirall,Toulouse, n°55, 2006, p 50.

[3] – سهام الدبّابي الميساوي، المرجع السابق، ص- ص 75، 76.

[4] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 181.

" يؤخذ فتات–خبز الدرمك– ويحك بالكف في قصعة...، ولا يكون الفتات من خبز بارد ولا سُخن، ويجعل في قدر مثقوب فإذا خرج بخاره أُنزل في قصعة، وحك بالدسم أو يسقى بمرق اللحم المعَدِّ له". وقد اطلع المؤلف المجهول أيضا على كسكسو طبخ بالدجاج وديك معلف مسمن، فكان الكسكسو مسقى بالدسم خاصةً، ولفت طيلطلي وعيون بقر[1].

ومن المناسبات أيضا مناسبات الأعراس التي أقامها السلاطين على مَرِّ العصور في قصورهم، حيث تقام الولائم وتبسط موائد الطعام. وهي فرصة تقدم فيها أغذية بوصفات الفارهة مختلفة المذاق، ويتجلى فيها نظام غذائي يضم في جنباته جملة من الأغذية والأشربة الفارهة الخاصة بهكذا مناسبات. فقد أقام "أبو حمو الثاني بن يوسف" (723هـ–791هـ) عرسه بحاضرة "تلمسان" الذي بعث في شأنه لصاحب المغرب فيما يخص زوجه "ابنة المولى أبو تاشفين"[2] المقيمة بحاضرة "فاس"، فذبحت الذبائح المختلفة من أغنام وأبقار، وبلحومها أعدت الأطباق المختلفة وقدمت الأشربة على مختلف أنواعها لمدة أسبوع[3].

ومن النظم الغذائية التي تجلت لدى الخاصة وذوي الجاه في أعراسهم، أن يُقَدِّم الخاطب بعد إتمام الخطوبة طعاما يصنعه ويقدمه للمدعوين؛ وجرت العادة عندهم إعداد الفطائر واللحوم المشوية مع العسل الصافي[4].

ومن العادات التي بقيت مترسخة في أعراسهم أيضا أن يقوم والد العروسة بتقديم مجموعة من الأغذيةالمتنوعة خاصة الحلويات المختلفة وبعض الخرفان الكاملة إلى دار العروس، ويرسل أصدقاء

---

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 181.

[2] – وهي بنت المولى أبي تاشفين أصغر بناته، وقد توفي وهي ابنة السنة الواحدة، سارت إلى الحاضرة فاس بعد موت والدها مع أسرتها، إلى أن أرسل أبو حمو الثاني في طلبها. **ينظر**: مؤلف مجهول، زهر البستان في دولة بني زيان...، ج2، ص 357.

[3] – نفسه، ص– ص 357، 358.

[4] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 254.

العريس أيضا الكثير من الفطائر والعسل والخرفان الكاملة المشوية. وفي حالة العروس الثيب فالوليمة تقتصر على بعض من لحوم البقر والغنم والدجاج مطبوخ مع مرق بالخضار[1].

وكثيرا ما كان يحتفل السلاطين بتخرج أبنائهم من الكتاتيب بعد حفظهم لكتاب الله تعالى، فتقام لذلك ولائم احتفالية يحشر لها الخاصة والعامة. وهنا نخص بالذكر احتفال السلطان الزياني "أبو حمو الثاني بن يوسف" (723هـ-791هـ) بولده "أبو زيان محمد" سنة 776هـ حين أتم حفظ "سورة البقرة"، فاجتمع الناس بقلعة "المشوار" في حاضرة "تلمسان" لحضور الولائم التي أقيمت هناك. ويصف ذلك ابن خلدون قائلا: "... فأقام نصره الله لسروره، مدعى كريمًا وعرسًا حافلة، جمعت الشريف والمشروف، والرفيع والوضيع...فاجتمعوا بمشوار داره الكريمة... وجيء بخوانات الطعام الكثيرة، من كل ما حلى في الفم، وحَليَ في العين، فطعم الناس، وحمدوا الله تعالى..."[2].

ففي هذه الوليمة قدمت الخوانات بها أصناف مختلفة من الأطعمة والكثيرة، ولا يستبعد أن يكون اللحم من ضمن الأطباق الرئيسة المقدمة، والطعام المقدم ماهو إلا الكسكسو باللحم والمرق مع الخضار، إلى جانب الحلويات المختلفة خاصة وأن الاحتفال أقيم من أجل ابنه الصبي.

2- الأشـــــربـــــة

لقد عرفت بلاد المغرب الإسلامي أنواعا مختلفة من الأشربة المتنوعة، المصنوعة من الفواكه المتعددة والمنتشرة عبر أرجاء البلاد، منها ما هو حلال لا غبار عليها ومنها ماهو محرم شرعا، وفي هذا الإطار عتاد موظفو الدولة على احتساء نوع من الشراب يعرف باسم "شراب الرب"، ويصف لنا المؤلف المجهول طائفة من الأشربة وكيفية صنعها من فاكهة السفرجل، والرمان، والتوت[3]. ففي سنة 553هـ وأثناء حملة خليفة الموحدين "عبد المؤمن بن علي الكومي" (524هـ-558هـ) على حاضرة "بجاية"،

---

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ص- ص 256، 257.

[2] - يحي بن خلدون، المصدر السابق، ج2، ص 288.

[3] - يصف لنا المؤلف المجهول في كتابه "كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس..." ثلاثة أنواع من أشربة الرُبِّ مع وصف دقيق في كيفية تحظيرها، ومن خلال الملحق رقم: 09، يوضح لنا طريقة ذلك. **ينظر**: مؤلف مجهول، المصدر السابق، ص- ص 255، 256.

وردت إليه أخبار تفيد أن بعض موظفيه وبعض السادة في "بجاية" يحتسون الخمر، فبعث من يتحقق أمرهم، فعثر عليهم يتناولون الطعام وبين أيديهم مشروب مطبوخ من الرب الحلال[1].

ومن الأمور التي دفعت الخليفة الموحدي "عبد المؤمن بن علي الكومي" (524هـ-558هـ) لعزل ولي عهده المعروف باسم "محمد المخلوع"[2]، وذلك على خلفية افتضاحه أمام العامة والخاصة وتقيئه للخمر حين كان في زيارة لمدينة " تنملّل "[3]، والواضح أن الأمير كان يتعاطى الخمر في حياته اليومية بشكل سري حتى لا يفتضح أمره خاصة أمام والده.

وأحيانا يلجأ المرءُ للهروب من الواقع إلى وسيلة تنسيه ذلك الواقع الذي لم يتقبله، فيجنح لشرب الخمر، ولعل الهزيمة التي تلقاها الخليفة الموحدي "محمد الناصر" (595هـ-610هـ) في موقعة "حصن العقاب" سنة 609هـ، جعلته يحتجب عن الناس وينغمس في الملذات وينهمك في معاقرة شرب الخمر من شدة مرارة الهزيمة إلا أن ذلك لا يسوغ له ذلك السلوك المشين[4].

وعرف عن السلطان "يعقوب بن عبد الحق المريني" (656هـ-685هـ) في أيام صباه مؤثرا ومولعا لِلَّذّات، حتى وصل به الأمر معاقرته للخمر خفية عن والده. وكان من ندمائه يهودي من المعاهدين من حاضرة "فاس" يعرف باسم "خليفة بن رقاصة"، يستضيفه في داره على عادة الأمراء، وخصص له هذا اليهودي أحد عبيده للقيام على خدمة شؤون هذا الأمير المريني فيما يخص تلبية حاجته من الخمر[5].

وأحيانا ضعف شخصية الأمراء وحياة الرفاهية والاستهتار تدفعهم إلى الانحراف الأخلاقي وشرب المسكرات والخمور؛ وقد وُصِفَ الأمير "أبو تاشفين عبد الرحمن بن أبي حمو موسى الأول" (718هـ-

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص- ص 113، 114.

[2] – نفسه، ص 150.

[3] – **تنملّل**: كلمة ذات أصل أمازيغي، تعني ذات الحواجز التي تصنع في سفوح الجبال لغرض الزراعة، وهي مدينة محصنة في جبل درن وموقع انطلاق الدعوة الموحدية، ودار إمارتهم، وبها دفن المهدي بن تومرت رأس دعوتهم. **ينظر**: نفسه، ص 149.

[4] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 379./ **ينظر**: ابن أبي الزرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس...، ص 241.

[5] – عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 307.

735هـ) بالفسق والانغماس في الملذات، خليعا لا يصحو من سكره، معاقرا للخمرة[1]. إلا أن هذه الرواية من ابن الأحمر تبقى محل شك ومراجعة.

وحين قفل السلطان المريني "أبو عنان فارس إبن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) عائدا من حملته على بلاد المغرب الأوسط، مرَّ بحاضرة "تلمسان" وزار أضرحة بعض الصالحين في قرية "العباد"، ومنها صعد إلى عين تسمى عين "ساقية النصراني"، فدعى بساقيه الذي سقاه منها فشرب من ماءها العذب، وسقى أحد خواصه المقربين، فأثنى على مذاق الماء العذب لهذه الساقية وسُرَّ به[2].

وفي حاضرة "تونس" التي تقل فيها العيون أو الوديان المعتمدة للشرب، وبحسب حسن الوزان فقد تكلم هذا عن مصادر مياه السلطان الحفصي وحاشيته حيث اعتمدوا في التزود بمياه الشرب من خارج الحاضرة، فإمدادات مياه القصر تجلب من آبار مخصصة لهذا الغرض لا يسقي منها غيرهم[3].

3- النظم الغذائية لدى الجيوش

يُعد الجيش من أهم أركان الدولة الذي يؤمن بقائها، ويعتبر أفراده جُندا وقادةً من أهم موظفي الدولة السامين. فجيوش الدول تعتمد خططا تضمن النصر على العدو وضرب الفتن في مهدها، وعامل الإمدادات الغذائية على رأس أولويات تلك الخطط حتى لا يجوع أفراد الجيش. فالجوع والوهن أول طريق للهزيمة. فقبل أي تحرك لقطاعات الجيش لأداء مهامها القتالية، يؤمن له الغذاء الكافي. فقد كان سلاطين بلاد المغرب الإسلامي يبذلون أموالا وجهودا كبيرة لتخزين الحبوب كمادة مهمة غير قابل للتلف إلا بعد مرور – على الأقل – سنتين من تخزينها. فقد قام الخليفة الموحدي "عبد المؤمن بن علي الكومي" (524هـ-558هـ) بإعلان النفير والتجهيز للعبور إلى بلاد الأندلس برسم الجهاد، فأعد الأقوات اللازمة لذلك. يقول ابن صاحب الصلاة في ذلك:" وأعد من القمح والشعير للعلوفات والمواساة للعساكر على واد سبو بالمعمورة"، فقد جعل الخليفة منطقة "واد سبو" مخزنا عظيما لتخزين الحبوب كغذاء أساس للأعمال الحربية وكغذاء احتياطي يدفع به الجوع عن جيشه. ويضيف ابن صاحب الصلاة قائلا:" ..– وقد – عاينته مكدسا كأمثال الجبال، بما لم يتقدم لملك قبله ولا سمعنا به في جيل

---

[1] – ابن الأحمر، المصدر السابق، ص 72.

[2] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 487.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص76.

من الأجيال."، وقد صدرت الأوامر العسكرية للبدء في جمع تلك الحبوب في حدود سنة 557هـ، وبقيت هناك لمدة ستة سنوات كاملة، أي إلى غاية سنة 562هـ[1]، وفي الغالب أن تلك الحبوب كانت يصنع منها الخبز في أكثر الحالات حسب ما يبدو لفرق الجيش.

تُعد حاضرة "مراكش" من أهم المراكز التي يتجمع فيها الجيش الموحدي، وهي إحدى قواعده المهمة التي تشهد من وقت إلى آخر استنفارات واستعدادات للنفير برسم الجهاد في الأندلس. فقد كانت تصل إلى الحاضرة كتائب الجند من عَرَب إفريقية والمتطوعين استجابة للخليفة "أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن" (558هـ –580هـ)، والذي استقبلهم بحفاوة في منطقة البحيرة وأقيمت لهم الولائم السلطانية الكبرى سنة 566هـ[2]، رفقة وزرائه وحاشيته وقضاته وشخصيات دولته[3]. ويصف لنا ذلك المشهد ابن صاحب الصلاة بقوله: " وخرج أمير المؤمنين...خارج حضرة مراكش فأطعم العرب والناس الوافدين وغيرهم مدة خمسة عشر يوما، يدخل كل يوم في البحيرة أزيد من ثلاثة آلاف رجل وقد صنع ما تقدمت به العادة به: نهر الرُب ممزوج بالماء كل ما أكلت طائفة وقامت مشت إلى موضع الخليفة... وسلمت عليه... ونهضت إلى ساقية الرُب تشرب وتطرب، وأرى الناس في هذا الإطعام ما أربى على ما تقدم من الإنعام والاهتمام."[4].

والذي يمكننا ملاحظته أن هذه الولائم التي كانت تقام بهذه المناسبات أيام الدولة الموحدية تعتبر نافذة على مظهر من مظاهر الاحتفالات التي يدعى إليها كبار قادة الجيش والجنود والمشاركين في الحملات الجهادية، إلا أن المعلومات تبقى ناقصة من جانب النظام الغذائي الذي كان يُعدُّ ويطهى في مناسبات، ويمكن التخمين أن مناسبات كهذه تشهد تقديم الذبائح واللحوم على اختلاف أنواعها من

---

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 148.

[2] – **البحيرة**: البحيرة منطقة تقع بالقرب من حاضرة مراكش، كانت شاهدة على معركة البحيرة بين المرابطين والموحدين، اهتم بها الموحدون وجعلوها ملتقى لهم، وهي عبارة عن بحيرة مائية بها منشآت للموحدين وقصورهم. **ينظر**: نفسه، ص 344.

[3] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 218.

[4] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر نفسه، ص– ص 344، 345.

شواء وأطباق مشابهة، إلى جانب الخبز وفاكهة متنوعة، كما قدم شراب الرُب الذي ذكر في الوصف لتعلقهم بهذا المشروب.

ومن مظاهر الحروب وإخماد التمردات، استيلاء الجيوش على الأسلاب والغنائم أثناء عملياتها العسكرية في مناطق العدو أو التي تعلن العصيان وشق عصى الطاعة، فتكون قطعان الماشية واحدة من أهم الغنائم. يذكر ابن صاحب الصلاة في كتابه حوادث التمرد التي إندلعت في جبال "غمارة" بقيادة "سبع بن منحفاد" سنة 562هـ[1]، والتي أخمدها الجيش الموحدي وقتل قائد التمرد، وتمكن جند الموحدين من الاستيلاء على ثروة حيوانية كبيرة قدرة بـ : 12 ألفا من البقر، وأكثر من 27 ألفا من الغنم[2]، ولعل هذا الكم الهائل من تلك الغنائم كان جُزءٌ منها يخصص لتغطية مؤونة الجيش، فيصنع منه الطعام ليتغذى عليه الجيش كقطعان الماشية التي بحوزته، فتتوفر لديه بذلك كميات من اللحوم مع ما لديه من مواد تموينية كالدقيق والشعير التي يحملها معه في محلته فيكون لديهم غذاء يكفيهم لمهمتهم.

لقد تنبه ابن صاحب الصلاة لموضوع مهم يتعلق بالجيش وطرق تمويله من خلال المحلات التابعة له؛ فالجيش الموحدي كباقي الجيوش يمتلك محلاته الخاصة التي يقيمها أثناء تحركاته القتالية، فأين ما يُعسكر الجيش تقام محلته التي تحوي على سلع مختلفة خاصة المواد التموينية؛ فيقدم الجنود والمتطوعة على شراء حاجتهم الغذائية إذا أرادوا ذلك مع العلم أن غذائهم مكفول من طرف الدولة. فقد أقيمت محلة في منطقة "تانسفت" التي تبعد حوالي ثلاثة أميال عن حاضرة "مراكش" سنة 566هـ للجيش يقول عنها ابن صاحب الصلاة: "..وكان السعر في هذه الأيام المحلة المؤيدة في هذا اليوم رخيصا على تكامل الخلق فيها، فالدقيق: الربع الواحد بدرهمين، والشعير خمسة وعشرون مُدا بدرهم واللحم ستون أوقية بدرهم"[3].

---

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 231، ص 253./ **ينظر**: ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 191.

[2] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر نفسه، ص 243.

[3] – نفسه، ص– ص 352، 353.

فمن خلال ما قدمه ابن صاحب الصلاة حول أسعار المواد المعروضة في المحلة، يبدو أن الدقيق والشعير واللحوم كانت أهم تلك المعروضات التي شكلت نظاما غذائيا للجنود؛ فمن الدقيق والشعير يمكن صنع رغيف الخبز، واللحم يمكن صنع منه شواء أو حساء ومرق بلحم، وما يؤكد أهمية هذه الأغذية في التعبئة العسكرية، الأوامر التي أصدرها الخليفة "أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن" (558هـ-580هـ) أثناء استعداداته للجواز إلى العدوة الأندلسية، حيث أمر مرتين مواساة الجند والعساكر والتوزيع عليهم حصصا من الشعير والدقيق واللحم، مرة في منطقة عند جوازه "واد الربيع"، والثانية عند "وادي وَسنَات" من سنة 566هـ[1].

من الحادثتين نرى أن الجيش اتخذ من تلك الأغذية ركيزة لنظامه الغذائي يدعم بها أغذية الجنود ويلبي بها حاجتهم الغذائية، كما صار يمكن الاعتماد على تلك الأطعمة أثناء تعبئة الجنود في الحملات العسكرية طويلة الأمد البعيدة عن الديار.

ومن السبل التي يحصل بها الجيش على غذائه أحيانا الصراعات التي تنشب في أطراف البلاد وما ينجم عن ذلك من سلب ونهب للممتلكات خاصة المزارع والضياع التي تحيط بمنطقة الصراع، التي تعتبر خزانا غذائيا مهما. ففي سنة 580هـ تحرك الجيش الموحدي لإخماد ثورة "ابن غانية" في مناطق حاضرة "بجاية"، ما أدى إلى انتساف الزروع والغلات[2]. ويبدو أن الطرفين المتصارعين قاما بالإستيلاء على الثروة الغذائية بالمنطقة لتأمين كل منهما حاجته الغذائية، وتجويع الطرف الآخر لكسب رهان الحرب، مع العلم أن نواحي بجاية غنية بالحنطة والشعير التي تشتهر بخزن حبوبها في مطامير لعامين ولا تفسد، وتتوفر على فاكهة التين بالخصوص وأنواع أخرى ما يكفيها ويزيد، إلى جانب ثروة حيوانية أسهمت في تنوع اللحوم عبر أسواقها[3].

[1] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 354.

[2] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 275، ص 282.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص- ص 260، 261.

وحين ظهر خطر "الميَارقة" في منطقة "الجريد" خرج إليهم الخليفة الموحدي "يعقوب ابن يوسف بن عبد الومن" (580هـ-595هـ).سنة 582هـ في جيش للحد من خطرهم في إفريقية، بعد ما أعلن النفير وأعد أقوات الجند. عَبَّر عن ذلك ابن عذاري بقوله: ".. وإعداد الأقوات وترغيدها ... وأن لا عذر لهم فيما يحتاج إليه الجيش من موجودات، وكان الناس يمشون كأنهم في أحسن مساكنهم، وينتقلون من ترفُّه والتمتُّع بما لم يعهدوه في معايشهم ولا اقتدروا عليه في أماكنهم"[1].

وحسب ما يُستشَف من الحدث المذكور أن الجند مُكِّنوا من أطايب الطعام الذي لم يعهدوه في مثل تلك الظروف ولا حتى في ديارهم، حتى أنه وصف بطعام المرفهين. فالنظام الغذائي أصبح من أفضل النظم الغذائية التي يمكن للجندي أن يحصل عليه أثناء تلك الحملة.

وعن نفس الحملة إلى إفريقية، لما مرّ الجيش نفس الجيش في طريق بحاضرة "فاس" فقد استراح الخليفة بها أياما مع كامل الجيش في ضيافة أقيمت فيها الولائم خرقت كل العادات. يقول ابن عذاري واصفا تلك الولائم بقوله: "فأقام الناس بها في تضييف خرق العوائد، يتنافس الرعايا في ذلك على الأعياد، يأتون بجفان تُحمل الواحدة منها عُدَّة من الرجال، عليها عدَّةُ جُزُر يأكل منها الجموع فلا يأتون لها على انتهاء، فجدد الناس بها أزودتهم"[2].

لقد كانت الولائم التي أقيمت في حاضرة "فاس" للجنود والقادة على حد سواء مكونة من الجَزُور والذبائح التي أعدت لذلك. فكان النظام الغذائي قوامه اللحوم التي يمكن أن يصنع منها الشواء وغيرها من الأطباق التي أساسها اللحم وما يضاف إليها من توابل وغيرها ما يصلحه ويجعله محببا للجنود.

كما كان الجيش الموحدي بحاجة للمياه التي تعتبر أهم الأشربة التي لا يمكن الاستغناء عنها. ففي سنة 566هـ وأثناء أخذه الاستعدادات للعبور نحو العدوة الأندلسية، نجده يتزود بالمياه من ساقية

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص- ص 287، 288.

[2] – نفسه، ص 288.

وخزانات متواجدة على مستوى مدينة "المهدية" الواقعة بالقرب من مدينة "سلا" والتي بدورها تتزود بمياه منبعها "عين عبُولة"[1]. وبالتالي تبقى المياه أهم عنصر يلعب دورا حاسما في ضمان النصر وتعبئة الجيوش في تحركاتها وإقامة معسكراتها، لذا لا بد من معرفة منابع المياه ومجرى الوديان ليسهل التزود من مياهها، فتناقص هذا المورد الهام وانقطاعه خطر كبير على كل أفراد الجيش وتهديد لنظامه الغذائي في أهم مكون له. ففي سنة 579هـ انطلقت فرق من الجيش الموحدي لإخماد فتنة الأعراب في إفريقية بالقرب من مدينة "قابس"، لكن الجيش فشل في ذلك ولجأ إلى جبل "كسرى" وحوصر فيه أياما، وتحت ضغط العطش الشديد وحرمان أفراده من الماء عَجَّل ذلك في انهياره واستسلامه للأعراب[2].

وعن أهمية الماء ورمزيته الغذائية لدى الملوك أثناء صراعاتهم على الحكم تأتي واقعة صراع بين الموحدين فيما بينهم على السلطة أيام أمير المؤمنين "المرتضى أبو حفص" (646هـ- 665هـ)، والأمير "أبو العلاء الملقب بأبي دبوس" (665هـ-667هـ) في حاضرة "مراكش". والغريب في الموضوع شرب الأميرين الماء من قدح واحد. يقول ابن عذاري في ذلك:

"... فركب – المرتضى- جواده إلى باب الطبول، وعاين ذلك بالتحقيق...وهو راكب على جواده، فقام اللهب في فؤاده، فطلب الماء ليشرب منه فأتى بإناء فشرب منه، وشرب منه أبو دبوس باقيه، فكان ذلك أغرب الأشياء أن مَلكَيْن شربا من ذلك الإناء ومن ذلك الماء فلما عاين ذلك المرتضى، سلم الأمر للقضا"[3].

وهذا التصرف غير لائق وإعلان حرب في مفهوم الصراع على العرش، فالنظام الغذائي للسلاطين كما دأبت عليه العادة يندرج ضمن مظاهر التفرد الملوكي[4].

[1] - عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص- ص 358، 360.

[2] - ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 256.

[3] - نفسه، ص 577.

[4] - سعيد بنحمادة، المرجع السابق، ص 2.

وتعطينا فتنة عرب الخلط أيام أمير المؤمنين "الرشيد عبد الواحد بن مأمون" (616هـ- 640هـ) حين حوصر في حاضرته بـ"مراكش" صورة عن السلب والنهب للزروع والضياع، للاستفادة منها كغذاء يعتمد عليه المتمردون في صراعهم مع الدولة. يقول ابن عذاري المراكشي:

"...وعرب الخلط في خفض من العيش، والزرع عندهم يداس بالأقدام، فامتدّوا بالفساد..."[1]، لقد اعتمد جيش العرب الخلط على الزروع التي كانت تملأ مخازن معسكرهم، حتى أن ابن عذارى وصف تلك الزروع بأنها تداس بالأقدام لكثرتها، ويبدو أن استخدام لفظ الزروع يعبِّر عن كل ما يأكل من أصناف الفاكهة والخضار والحنطة التي كانت عماد النظام الغذائي لجيش العرب الخلط. أما جيش "المأمون" فقد انسحب من حاضرة "مراكش" بعد نقص شديد في مؤنه الغذائية، وذلك بعد تأمين مصدر غذائي من المناطق المجاورة، فدخل مدينة "أغمات" وانتشرت عساكره بحثا عن الطعام في الأسواق، واقتحمت بعض الدور، فجمع لديهم مقدار تسعين مُدّا من القمح، وهو مقدار لا يكفي جميع الجيش لصنع – على الأقل – رغيف الخبز للجميع[2]، لذلك تم مواصلة الانسحاب لمدينة "سجلماسة"، فحصل لهم الرخاء في العيش كما قال ابن عذاري:"...ودخل الناس سجلماسة وقد كاد الجوع أن يبيدهم فحصلوا في خفض من العيش وبلد خصيب، متّسع الخيرات رحيب، فاستقام الحال..."[3]. وبذلك تحسن النظام الغذائي للجيش بصفة عامة، فسجلماسة معروف عنها كثرة الحنطة والتمور والزبيب وجميع أنواع الفاكهة والإبل التي تحمل تجارتها في الصحراء[4].

وإذا ما تتبعنا الصراع الموحدي المريني فهو أيضا لا يخلو من محاولات الجيشين تأمين الغذاء والإضرار بالمخزونات الغذائية للطرف الآخر، وبالتالي يعتبر ضرب النظم الغذائية في الصراعات العسكرية أحد المؤشرات التي تؤدي إلى النصر أو الهزيمة. ففي سنة 637هـ بالقرب من منطقة "فاس و"مكناسة

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص- ص 444، 445.

[2] – نفسه، ص- ص 448، 449.

[3] – نفسه، ص 451.

[4] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص- ص 201، 202.

الزيتون" اللتين كانتا شاهدين على هذا الطرح، قامت كتائب من الجيش الموحدي بقيادة "ابن واندين" بانتهاب أحواز مدينة "مكناسة الزيتون" فلم يتركوا زرعا ولا ضرعا إلا وقد سيق لمعسكرهم[1]، وبذلك عززوا نظام غذائهم أساسا باللحوم التي غنموا ماشيتها إلى جانب الزروع المختلفة التي يمكن صناعة الطعام منها أو صنوف الفاكهة التي يمكن مصادفتها في تلك الأرجاء. ثم تجدد الصراع بالقرب من حاضرة "فاس" في جبل "بني بهلول" سنة 653هـ، حيث انتهبت محلة أمير المؤمنين " المرتضى أبو حفص" (646هـ- 665هـ) الموحدي من طرف عساكر المرينيين وغنموا منها زادا وأطعمة ودواب أكثرها الإبل والجمال[2].

وحين خرج أمير المؤمنين الموحدي "أبو العلاء الملقب بأبي دبوس" (665هـ-667هـ) في جيشه لمنطقة "سوس" سنة 665هـ لإخماد بعض القلاقل، نزل بمحلته في موضع قريب من وادي "سوس"، تميز بكثرة الماء ووفرة الزروع. وحين أراد التحرك للمناطق المجاورة شاور أصحابه في الأمر يقول ابن عذاري في ذلك:

"...وكانت طائفة من الوافدين بقصد تورغت، فإنها ذاتُ زرع وبمقربة من العدو، وطائفة أشارت بقصد تيزغتَ فإنّ أكثر الزرع هذا البسيط قد ارتفع إلى حصن بها، فاجتمع الرأي واقتضى النظر قصد تيزغت للاحتواء على زرعها والاستيلاء على جميع ما فيها..."[3].

اعتمد الجيش الموحدي في منطقة واد "سوس" على المناطق الخصبة لتأمين الغذاء والماء للجيش أثناء عملياته العسكرية، وجسد ذلك بمشاوراته لاختيار أحسن المواقع وأكثرها غذاء ليضمن بذلك التزود بالأغذية المتنوعة وبأيسر السبل.

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 487.

[2] – نفسه، ص- ص 543، 544./ **ينظر**: ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص- ص 258، 259.

[3] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 593.

وحين اندلعت المواجهات بين المرينيين والموحدين سنة 666هـ، تدفقت جيوش المرنيين في منطقة واد "أم الربيع" فاستولت على زروع تلك النواحي. فقد ساحت عساكر المرينيين بتلك النواحي وأكلوا جميع زروعها باختلاف أنواعها[1].

كما شهد المغرب الأوسط غزوات عديدة للمرينيين كلما سمحت لهم الفرصة بذلك، بغية القضاء على دولة بني زيان في حاضرتهم بـ"تلمسان"، وفي ظل تأمين الإمدادات اللازمة للجيش المريني وعلى رأسها الغذاء الكافي للحملة، فقد اعتمد قادة الجيش على سياسة السلب والنهب، وذلك لتفقير سكان حاضرة "تلمسان" من جهة، ومن جهة أخرى تعويض المخزونات الغذائية للجيش المريني التي استهلكت عبر الطريق الطويل من حاضرتهم "فاس" نحو حاضرة "تلمسان". وعليه فقد تعرض بنو زيان لهزيمة في موقعة "إسلي" بالقرب من مدينة "وجدة" سنة 670هـ، ما أدى إلى حصار حاضرة "تلمسان"، وعلى إثرها قامت جموع المرينيين وحلفائهم من قبائل "بني توجين" بالسلب والنهب للاستحواذ على الضياع والجنان والثمار، حتى لم يبق قوت يوم في تلك الربوع، ما يعني جمع تلك الأقوات والأغذية المتفرقة في تلك الجهات خاصة الثمار والفواكه وتزويد الجيش المريني وحلفائه بها، لتغطية زمن بقائه في عملية الحصار التي تكلفه المزيد من المؤن والأغذية؛ فكانت من ضمن أسلابه قطعان الإبل التي تمثل مصدرا غذائيا مهما متمثلا في اللحوم والألبان ما يوفر نظاما غذائيا متكاملا في مثل تلك الأوضاع، وقد تم تزويد الحلفاء من بني توجين بحوالي ألف رأس من قطعان الإبل[2].

ويذكر التاريخ أن الجيوش المرينية عاودت التحرك إلى حاضرة "تلمسان" سنة 689هـ وبقيت تتنقل في أحوازها وتأكل من زروعها أينما مرت. ثم ضرب الحصار على "تلمسان" مدة ستة عشر يوما، ثم حصل بعده اجتياح آخر لأحواز الحاضرة سنة 714هـ في أمم لا تحصى من جيوش بني مرين تسلب

---

[1] – ابن أبي الزرع الفاسي، المصدر السابق، ص 306.

[2] – نفسه، ص– ص 310، 311./ **ينظر**: ابن أبي الزرع، الدخيرة السنية...، ص 132

وتنهب تلك المناطق الواقعة ضمن دولة بني زيان تأكل زروعها وبساتينها[1]. ويبدو أن الجيش المريني استفاد من الزروع المختلفة بالمنطقة لتموين جنوده بالقدر الكافي من الأغذية التي نهبها في كل حملاته المنسقة على بلاد المغرب الأوسط.

وكما هو معروف، فقد دأبت معظم الجيوش في العصر الوسيط على بناء التحصينات والقلاع وتزويدها في المقام الأول بضروريات الغذاء، وذلك لتفادي سقوطها في يد الأعداء أثناء ضرب الحصار عليها. ففي سنة 726هـ أمر السلطان الزياني "أبو تشفين الأول عبد الرحمن بن أبي حمو الأول" (718هـ- 738هـ) ببناء حصن "تامزجزحت" وحشده بالجند، وحمل إليه الزروع والأغذية من جميع الأماكن، وبذلك شحن بالأقوات وعمرت مخازنه بالحبوب[2]، ويبدو أن هذا الغذاء كان الاحتياط الرئيس في مثل هذه المنشآت العسكرية لمقدرة الجند على تخزينه لمدة طويلة، والاستفادة من صنع الخبز منه، وأطعمة أخرى مناسبة التي مادة صنعها تتمثل في الدقيق.

وفي أثناء تمرد الأمير "محمد بن السلطان الزياني أبي سعيد" سنة 772هـ، التجأ عمه عند أشياخ العربان بمنطقة "فحص حمزة" بالقرب من حاضرة "بجاية"، وأثناء مطاردة الجيوش الزيانية له في هذا الفحص بقيادة الوزير "عبد الله بن مسلم" تم الاستيلاء على مقدرات هذا الفحص من الحبوب والزروع وقطعان الماشية[3]؛ وبذلك وَفَّرَ للجيش أطعمة مختلفة من اللحوم والفواكه المتنوعة خاصة التي تجود في فصل الصيف وأيضا اللبن الذي يمكن حلبه من الماشية التي وقعت بأيدي الجنود فيعد أفضل شراب لهم.

وحين تحرك السلطان "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) نحو حاضرة "بجاية" وتم استيلائه عليها، تفرقت فرق الجيش في معسكراتهم، تم وزع الطعام عليهم. يقول في ذلك ابن الحاج النميري: "... ونزل الناس، وعم الإيناس. فقدمت لهم –على العادة– موائد الطعام، والطيافير التي منعت

[1] – ابن أبي الزرع الفاسي، الأنيس المطرب بروض القرطاس...، ص- ص 379، 399.
[2] – يحي بن خلدون، المصدر السابق، ج1، ص 241.
[3] – نفسه، ج2، ص 126.

على كثرتها الازدحام". فهنا نلاحظ أن الطعام يقدم لكل فرد من أفراد الجيش وهي العادة المتبعة، والطعام المقدم في غالب الظن هو الكسكس الذي أطلق عليه هذا الاسم كما ذكرنا ذلك سابقا، ويفيدنا نفس المصدر حول دخول السلطان لرياض المدينة مع موكبه وقواده العسكريين فنزلوا منتزهات قصور بجاية وفيها قدم لهم الطعام فأكلوا جميعهم[1]. وأثناء مواصلة حركة هذا السلطان نحو مدينة "قسنطينة" وقبل نشوب القتال، قام بإصدار أوامره لإطعام الجيش. وفي ذلك قال ابن الحاج النميري: "فلم ينشب مولانا أيّده الله أن نزل عن جواده، وجرى إطعام الطعام وإفشاء السلام على معتاده"[2].

ومن خلال ذات المصدر الذي يوافينا بمعلومات حول حالة الجيش المريني المعسكر بظاهر مدينة "قسنطينة"، الذي مَهّد تلك المناطق، وأقام معسكراته وأشعل نيران مطابخه ونصب قدوره عليها، لتحضير الأطعمة للجند ويغلب عليها تحضير لحوم الإبل كما وصف المصدر قائلا: "...ولما قضى ...من فتح قسنطينة...أقام...بظاهرها، ممهدا أوطانها...ورحائل البزل المخيمة تحط بجانبه، ونيران القرى مشبوبة...والقباب بمدرجة الطريق للضيفان مضروبة...والإبل وجب جنوبها..."[3]، كما كان الجيش يمتلك قطعانا من البقر يرعاها الرعاة ضمن نطاق سير الإمدادات، فتعرضت للهجوم من طرف الأعراب[4]، ربما مما هو واضح ليستفيد الجيش من لحومها و ألبانها.

وحين قفل السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) قافلا من حركته في منطقة "الزاب وقسنطينة" عسكر جنده في منطقة "بتحست" القريبة من مدينة "قسنطينة" فتزود الجيش بأكمله بالماء وهذا لنفاذ المخزون وشدة العطش الذي ألم بهم، حتى قال ابن الحاج النميري في ذلك:"...حتى نزلنا بتحست فخيمنا في تلك الخلال، وأطلنا السقا فكان الماء أعزّ من المال..."[5].

[1] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص266، ص 269.

[2] – نفسه، ص 307.

[3] – نفسه، ص 344.

[4] – نفسه، ص 456.

[5] – نفسه، ص 475.

أما الأسطول البحري الذي رافق الحملة والمقيم بميناء مدينة "القل" فمن خلال هذه الحملة فقد تزود هو الآخر بالمياه العذبة والأطعمة المختلفة. وقد طال مكث هذه الأساطيل في البحر مما شد انتباه السلطان "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) وقلقه على ما لقيه جند البحرية من عناء البحر وكدر الطعام والماء الذي طال تخزينه وتغير طعمه وسوء حالته. يقول صاحب المصدر: "...فهم في هول تشيب منه المفارق... واستمرار مريرهم على منابذة الهجود والهجوع، وتوردهم لمياه طال ببطون الأكواب مكثها، واغتذائهم بأطعمة تقادم في ضمان الاحتراز لبثّها..."[1].

وحين قفل السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) عائدا من حملته على بلاد المغرب الأوسط، مرَّ بمنطقة "تامة" القريبة من "تازى" في جو عاصف بارد وممطر، فبات ليلته بها وعسكر جميع الجند، وقدم للقائد الأعلى للحملة أي السلطان عشاءه مكون من قليل من ثريد، "مَاْدُوم بشيء من سمن وطرف قديد"[2]. وهذا يعطينا فكرة عن نوع الأغذية المخزنة لدى الجيش والتي يعتمد عليها أثناء تحركاته. ويعتبر القديد لحم مجفف يسهل تخزينه بعيدا عن الشمس والرطوبة، يضاف إليه بعض من الملح والفلفل وكرزبة وكمون وكرويا ومري النقيع، ويجفف لأيام في الشمس حتى تذهب رطوبته[3].

وفي ظل الاضطرابات السياسية وتحت الخوف والهلع وتعقب الجيوش بعضها لبعض، والإرهاق الناجم عن السير الحثيث، وقلة الإمدادات تقع تلك الجيوش فريسة الجوع القاتل والمرض، ففي سنة 680هـ خرج الأمير "أبو إسحاق" من مدبنة "تونس" في جيش عظيم في ظروف سياسية صعبة وصراع على الحكم، وانتهى به المطاف عند أسوار مدينة "قسنطينة" وجيشه مهلهل والخوف يقض مضاجعهم والجوع ينهش بطونهم. وفشل قائد الجيش الأمير "أبو إسحاق" دخول المدينة حين أقفل صاحبها أبوابها في وجهه خوفا من

[1] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 353.

[2] – نفسه، ص 487، ص 491.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 273.

العواقب التي قد تلحق به. لكنه أمده بالتمر والخبز فأنقذ حياتهم من الموت حيث "أكلوا أكل الجائع "، ثم انسحب كامل الجيش نحو حاضر "بجاية"[1].

أما بخصوص المتطوعين في صفوف الجند من الأهالي فإنه يمكن رصد بعض النظم الغذائية التي اعتمدوا عليها أثناء تطوعهم للدفاع عن مدن وأراضي المسلمين حين تتعرض للغزو من طرف الأعداء. ومن صور ذلك ما جرى مع الشيخ "أبو علي سالم بن سعيد القديدي" (ت669هـ) حين خرج في جمع من المتطوعين من أهل حاضرة "القيروان" جهادا ودفاعا عن مدينة "المهدية" التي نزل بها العدو الصليبي، فأعلن النفير في أهل الحاضرة. ولما نزل الشيخ بمن معه من الرجال المتطوعين للقتال ناحية "قصر الرباط"، اشتبكوا مع الغزاة الصليبيين وألحقوا بهم هزيمة منكرة، فانسحبوا إلى مراكبهم مدبرين. وخرج أهل "المهدية" للسلام على الشيخ وأصحابه من المتطوعين، وتم استضافة كل المتطوعة الذين اشتركوا في القتال إلى طعام صنع خصيصا لهم، أُعِدَّ من خبز ولحم مطبوخ مع صُفْر أي أنه طبخ بزعفران، إلا أن الشيخ "أبو علي" رفض أن يأكل هذا اللون من اللحم المطوبخة بالزعفران[2].

من خلال ماجرى نتبين بعضا من الأطعمة التي كانت حاضرة في مثل هذه الظروف، أهمها الخبز واللحم اللذان شكلا الطبق الرئيس والغذاء المهم للمتطوعين لما له من فائدة على الأبدان المنهكة من شدة القتال، فيعوض الجهد المبذول ويعيد النشاط لجسم المقاتل.

وقد سُئل ابن رشد عن رواتب الجند المتمثلة في الأطعمة التي يحصلون عليها مقابل الخدمة، ما يدل على أن السلاطين كانوا يقدمون رواتب للجند متمثلة في أطعمة بدلا من العملة النقدية[3].

---

[1]– ابن قنفذ القسنطيني، الفارسية في مبادئ الدولة الحفصية، تح: عبد المجيد تركي، بط، الدار التونسية للنشر، تونس، 1968م، ص- ص 141، 142.

[2] – **الشيخ أبو علي سالم ابن سعيد القديدي:** دفين حاضرة القيروان، تاب على يد أحد شيوخه، كثير المجاهدة لنفسه، قليل الأكل، يقدم على خدمة الفقراء بنفسه، ويصل ذوي الأرحام، لا تأخذه لومة لائم في الحق، خرج في جمع من أهل القيروان لرباط عند ساحل مدينة سوسة التي هددها العدو الصليبي، من أفاضل العلماء. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ج4، ص49، ص 52، ص 55، ص58، ص 69، ص 86.

[3] – محمد ابن رشد القرطبي، فتاوى ابن رشد، تح: المختار ابن طاهر التليلي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1407هـ، ص 1453.

إلا أن هذا الموضوع الفقهي لم يبن لنا نوعية الأطعمة المقدمة للجند وأغلب الظن أنها حبوب الشعير أو القمح أو من النوع الذي يسهل تخزينه لفترات طويلة. كما تعتبر أهم الأغذية التي يمكن للجند تناولها.

ثانيـــــا: النظام الغذائي للعلماء والزهاد

عرف المغرب الإسلامي قدر العلماء والزهاد في الحياة الاجتماعية ودورهم الكبير في حل المشاكل العديدة في حياة العامة والخاصة. فكانت حياتهم مؤثرة بشكل فعال أينما حلوا في أرجاء البلاد. فمنهم من يتصدى لمظالم الحكام للحد منها، ومنهم من يقف واعظا ومعلما للناس ولطلبة العلم فينقل إليهم ما ورثه من علوم مختلفة نقلا عمن سبقوه من السادة العلماء[1]. وفي هذا السياق نود كشف جانب من الحياة الاجتماعية لهؤلاء العلماء والزهاد التي تدور حول تلبية حاجاتهم الغذائية والنظام الغذائي الذي كان سائدا خلال حياتهم اليومية. والاطّلاع قدر المستطاع حول العلاقة الرابطة بين الأغذية ونظرة العلماء والزهاد لمفهوم الورع في المأكل والمشرب والملبس[2].

ومن ذلك الشيخ "أبو جبل يعلى" (ت503هـ) فقد كان جزارا في حاضرة "فاس"[3]، وحسب "ابن الزيات" أن جل بيع وشراء الشيخ في الغنم وهذا بعد تحقق من طيب مكسب زبائنه. وكان جل اللحم الذي يبيعه موجه لقوم يعرف تقواهم ومن ذوي الفضل. فيقطع ذبيحته قطعا قطعا ويجعل لكل

[1] – محمد بركات، الزهاد والمتصوفة في بلاد المغرب والأندلس حتى القرن الخامس هجري، دار النهضة العربية، مطبعة جامعة القاهرة، 1993م، ص59.

[2] – أبو عبد الله الساحلي، بغية السالك في أشرف المسالك، تح: عبد الرحيم العلمي، ج2، منشورات وزارة الأوقاف الإسلامية، المغرب، 1424هـ، ص- ص532، 533.

[3] – أبو عبد الله التميمي الفاسي، المستفاد في مناقب العُبَّاد بمدينة فاس وما يليها من البلاد، تح: محمد الشريف، ط1، ج2، مطبعة طوب بريس، الرباط، 2002م، ص 189.

واحد منهم قدر كفايته من اللحم الذي يرسل في طلبه[1]، فيصنعون منه غذائهم في غالب الأحيان مطبوخا مع أطعمة أخرى.

ومن أسراب الحمام البري كان يُعد الشيخ "أحمد بن محمد بن عبد الله" غذائه اليومي. فيصيده بالقرب من المكان الذي يأوي إليه ويذبح من ذلك الصيد القدر الذي يكفيه لغذائه. فكان لحم الحمام البري أساس معيشته حتى توفي الشيخ[2].

لقد اتبع هذا الأسلوب عدة علماء وزهاد في مطعمهم ومشربهم فكان الكفاف من الدنيا قدر المستطاع ، وأن لايدخر إلى الغد إلا ما كان معيلا له[3]. وهنا كانت أسراب الحمام معيشة الشيخ منتفعا بها يأخذ حاجته منها.

ويصف لنا ابن رزين تجيبي طريقة طهي الحمام الذي عُدَّ الطعام الأساس لشيخ "أحمد بن محمد بن عبد الله" طيلة فترة حياته دون تكاليف. وطريقة طهيه كالآتي: " يأخذ من فراخ الحمام القدر المطلوب، وتذبح وتنظف تنظيفا جيدا، ثم توضع على سفود من حديد ليتم شوائها، فإذا نضجت وضعت في غضارة، ويمكن الإضافة إليها لبنا خاثرا مطبوخا مدروسا، وزيتا طيبا، ويخلط فيصبح جاهزا لأكله"[4].

---

[1] – **الشيخ أبو جبل يعلى**: دفين حاضرة فاس وواحد من أهلها، قيل عنه أنه جاب جبل درن من غربه حتى مشرقه عند موضع أوتان مشيا على الأقدام، زار مصر وحج البيت الحرام وجاوره لمدة تسعة أعوام كاملة، ولما عاد لفاس اعتكف في إحدى الزوايا حتى لقي ربه. **ينظر**: ابن الزيات، التشوف إلى رجال التصوف، تح: أحمد توفيق، ط2، مطبعة النجاح الجديدة، الرباط، 1997م، ص– ص 101، 103.

[2] – **الشيخ أحمد بن محمد بن عبد الله**: كنيته أبو العباس، من مدينة سجلماسة جليل القدر، وأحد صلحائها، تولى الخطابة في أحد المساجد واستسقى للنّاس أيام الجذب وصاحب كرامات. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر نفسه، ص– ص 140، 141.

[3] – أبو عبد الله الساحلي، المصدر السابق، ج1، ص 351.

[4] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 186.

ومن عادة أهل التقوى الاقتصاد والتقليل من عادة الأكل والشرب إلى الحد الأدنى، فلا يتسلل الكسل للبدن فيذهب أداء العبادات ومتابعة الذكر[1]. وهذه العادة شكلت نظاما غذائيا فريدا من نوعه وفي بساطته تبنته مجموعة من الصالحين والعلماء منهم الشيخ "محمد بن عمر الهواري" (ت834هـ)[2] عرف عنه اِتباعه لهذا النظام الغذائي البسيط، والتقليل من الأكل حتى قيل عنه: "أما الطعام فكان أكله قليل، وكان ينوي به التقوية على الطاعة... ولا يقصد به التنعم في أطايب الطعام"، فكان لا يأكل إلا عند الضرورة، واعتمد على الخبز كنظام غذائي يومي له. وحين يشد رحاله للمفاوز يعتمد في غذائه على خشاش الأرض من نبات وحشيش قائلا: "... هذا العيش هو أطيب الطيبات..."، والسخاء وحسن الضيافة كانت من صفات الشيخ، فكان السماط لا يفارقه للجالس والواقف، وكان يقدم مختلف الأطعمة خاصة اللحم والفواكه[3].

لقد تعددت النظم الغذائية لأهل الصلاح وأهل العلم فمنهم من كان بسيطا في غذائه ومن هم من أخذ من أطايب الطعام دون إغفال القاعدة الأساسة في عفة المكسب والأخذ بأسباب الحلال، فتعددت أوجه الرزق وتنوع الغذاء ونمط التغذية لدى العلماء والزهاد. ويُعد الشيخ "أبو الحجاج يوسف بن موسى الضرير" (ت520هـ) واحدا من الزهاد اشتغل بفسه منعزلا عن الناس بحاضرة "مراكش"، لايقبل المال من أي كان، واعتاد أحد إخوانه التكفل بزاده فيحرث له قوته من أرض له، ويبعث به إليه مع أضحية العيد التي يخصصها له من كل عام، فكان هذا دأبه في تحصيل غذائه[4].

---

[1] – أبو عبد الله الساحلي، المصدر السابق، ج2، ص- ص 405، 406.

[2] – **الشيخ محمد بن عمر الهواري**: دفين مدينة وهران، ولد سنة 751هـ بأحواز مدينة مستغانم، عرف عنه كثرة الترحال، زار المشرق قاصدا الحج، وتلقى تعليمه في حاضرتي بجاية وفاس، عايش الغزو الحفصي على مدينة تلمسان سنة 837هـ. **ينظر**: ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص- ص 12،11، ص 14.

[3] – نفسه، ص 45، ص 49، ص 95.

[4] – **الشيخ أبو الحجاج يوسف بن موسى الضرير**: أندلسي من مدينة سرقسطة، نزيل حاضرة مراكش ودفينها، تتلمذ على يد الشيخ أبو مروان بن سراج والشيخ أبو علي الجياني، ويعد آخر تلميذ للشيخ أبي بكر محمد الحضرمي المرادي في علوم الاعتقادات، **ينظر** : ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص105، 106.

ومنهم من لا يأكل إلا من عرق جبينه ولا يقبل أي طعام دون طعامه فهذا أسلوب الشيخ "أبو محمد خميس بن أبي زرَج" لا يأكل إلا من قوت يده الذي يحرثه في ضيعته فيعمد لزراعتها ويتعهدها إلى غاية موسم الحصاد، فيجمع الحبوب من قمح وشعير التي هي جل قوته وعماد غذائه طيلة السنة فتمكنه تلك الحبوب من صناعة الخبز في المقام الأول وأغذية أخرى[1].

ويماثل هذا المذهب في التبني لهذا الأسلوب في التغذية الشيخ "أبو زكرياء يحيَ بن محمد" حيث اعتمد هو الآخر في نظام غذائه على الحبوب التي يطحنها ويأكل منها، وحدث يوما أن زوج أخته بعث له بسمن كثير لينتفع به في معيشته أويتصدق به على زواره وضيوفه من الصالحين والواصلين إليه في صومعته، إلا أنه رد ذلك السمن لصاحبه ولم يقبله[2].

ومن العلماء والصالحين إذا ما تفحصنا نظمهم الغذائية نجدها قد اقتصرت على البساطة التامة في تكوينها، أو على نوع واحد من الأطعمة كثيرا ما تتصف بالخشونة، فالشيخ "أبو محمد عبد الله" (تـــ540هـ) اتخذ من العصيدة قوته اليومي حيث يطبخها بغير ملح وهذا باستعمال حبوب الشعير بعد طحنها. فكانت جل غذائه الذي يستمد منه قوته وعافيته. وكانت تهدى له فاكهة التين فيأكل منها[3]. والعصيدة غذاء بسيط يحضر من حبوب دقيق الشعير — أو دقيق القمح– في الماء الموضوع في قدر على نار ويحرك حتى ينضب الماء؛ إذ لا ينقلب الى عصيدة إلا إذا ما شربت وتشبعت بالماء وتنعقد وتتعلَّك[4].

---

[1] – **الشيخ أبو محمد خميس بن أبي زرَج**: لقب بالرجراجي الأسود، نسبة لمسقط رأسه رجراجة، كراماته مشهورة ومتواترة على الألسن. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص113.

[2] – **الشيخ أبو زكرياء يحيَ بن محمد**: يكنى بالجراوي، دفين بلاد تادلا ومن صلحائها وله كرامات في هذا الشأن. **ينظر**: نفسه، ص 135، ص 137.

[3] – **الشيخ أبو محمد عبد الله**: كنيته المليجي وعرف بها، ترعرع في مدينة أغمات وريكة وبها دفن، عرف عنه الصلاح والزهد والتقشف، عارض قضية احراق كتاب "إحياء علوم الدين" لشيخ الإمام الغزالي. **ينظر**: نفسه، ص– ص 145، 146.

[4]– عبد الملك الثعالبي، كتاب فقه اللغة وأسرار العربية، تح: ياسين الأيّوبي، ط2، المكتبة العصرية، بيروت، 1420هـ، ص– ص 293، 294.

ويذكر ابن رزين التجيبي طبق مشابه له حيث: "يحضر قمح نقي ويطحن جشيشا، وينخل لفصل نخالته عن دقيقه، يغسل الدقيق ويوضع في قدر مع حلب مدبوغة وماء كثير ويطبخ على النار. فإذا نضج فُرِّغَ في غضارة وذُرَّ عليه يسير من عبير محكوك باليد[1].

وعُدَّت العصيدة نوعا من الأنظمة الغذائية السائدة لدى بعض العلماء والزهاد الذين كيَّفوا أنفسهم مع هذا النمط من الأغذية ذات النوع الخشن، بحكم المناطق التي بها إنتاج كبير من الشعير والقمح، وسهولة طبخ هذا النوع من الأغذية مع كونه أسلوب حياة للشيوخ لتربية نفوسهم وقهرها. وإلى جانب العصيدة استحب أهل الصلاح أكل نوع مشابه لها يسمى "البازين" فهو مطبوخ من دقيق الشعير وبـ "المسلي" وهو نوع من الأطعمة مكون من: "قطع صغيرة من اللحم ويضاف إليه الزيت والكزبرة اليابسة والفلفل الأحمر والثوم والنعنع، يغلى اللحم حتى يجف ماؤه ويؤكل حاراً أو بارداً، في التوٍّ أو يدخَّر أسابيع"[2].

ولهذا ما كان طعام "البازين" غذاء الكثير من العلماء والصالحين، ومنهم الشيخ "أبو عبد الله محمد بن أحمد" (ت800هـ) فجُلُّ طعام عشائه من "بازين الشعير بالمسلي" ويفظل أكله كل ليلة مع رفقائه الصالحين أحيانا يصل عددهم لعشرين فردا[3].

والشاهد أيضا على أهمية الحبوب في النظم الغذائية لدى العلماء والزهاد الشيخ "أبو محمد عبد الجليل بن ويحْلانْ" (ت541هـ) فهذا العالم المقيم بمدينة "أغمات"، وصلت إليه مقدار حملين من

---

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 61.

[2] – سهام الدبّابي الميساوي، المرجع السابق، ص 57.

[3] – **أبو عبد الله محمد بن أحمد**: دفين حاضرة تونس، درس على يد شيوخها وشيوخ مدينة تونس، كان عالما صالحا عابدا زاهدا، وتصله صلات من السلاطين فيفرقها على الفقراء، **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق ، ص– ص 247، 249.

القمح، بعث بهما أحد الفقهاء من معارفه من مدينة دكالة، فأدخل غرائر القمح إلى داره وأكرم المرسول وقدم له طعاما[1].

وكذلك الشيخ "أبو عبد الله محمد بن مَحْيُو الهواري" فقد اتّخذ من البادية سكنا له لأجل لقمة العيش وتحمل همِّهَا، ليكون على بينة من مصدر غذائه، فكان الشيخ يبذر معيشته في ضيعته، ويجمع حبوبه في وقت الحصاد بعد درسه[2]. لقد أظهرت الحبوب دورا فعالا في تأمين الأغذية لهؤلاء الشيوخ طيلة حياتهم؛ فهي سهلة التخزين، ومنها يصنع الخبز الأكثر استهلاكا مع إمكانية صنع أطباق مختلفة من الأطعمة ذات الصلة بالحنطة.

وتبنى الشيخ "أبو حدو القاسم الأيلاني" هو الآخر هذا النظام الغذائي معتمدا في جوهره على الماء وخبز الشعير، حتى أنه تجرد من أنواع طيبات الأغذية فما عرفها بطنه، وظل على ذلك النظام الغذائي البسيط حتى لقي ربه[3].

وكان جل الغذاء اليومي للشيخ "أبو موسى الدكالي" خبزتين يشتريهما من عند الخباز، أو يخرج للبرية فيقتات من نباتات الأرض حيث قال أحد الشيوخ مر به: "مررت بأبي موسى وهو يأكل عسلوجا من عساليج –الكلخ–، فقدم له واحدا فوجده حُلْواً طيبا"[4].

[1] – **الشيخ أبو محمد عبد الجليل بن ويحْلانْ**: ولد في دكالة ونزيل أغمات ودفينها، عالم فاضل، زار المشرق حيث أخد العلم من شيوخه بسند متصل إلى الصحابي الجليل أبي ذر الغفاري (ت 32هـ)، جلس لتدريس الفقه مدة ثلاثين سنة، كما كانت له حلقات علم تدور حول التصوف وعلوم الآخرة. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 146، 148.

[2] – **الشيخ أبو عبد الله محمد بن مَحْيُو**: المكنى بالهواري، أصله من مدينة تونس، واتّخذ العلم والعمل نهجا في حياته وكان له أثر كبير في ذلك الأمر، حافظ لكتاب الإحياء لصاحبه الغزالي، وكان سلاحه لايفارقه. **ينظر**: نفسه، ص- ص 179، 181.

[3] – **الشيخ أبو حدو القاسم**: تكنى الشيخ بالأيلاني و دفين مدينة دكالة، عرف عنه التقشف والزهد، مستجاب الدعوة. **ينظر**: نفسه، ص 181.

[4] – **الشيخ أبو موسى الدكالي**: واحد من شيوخ سلا الصلحاء، ودفين ساحلها، زهد الدنيا منفرد لا يأوي إلى أي أحد، توجه للحج أكثر من مرة، وله كرامات في ذلك. **ينظر**: نفسه، ص- ص 205، 207.

وهذا النمط من التغذية تبناه أيضا الشيخ "أبو يعْزى يلَنُورْ بن ميمون" (572هـ) فقد اعتمد أسلوبا مغايرا في نظامه الغذائي، فجعل غذائه يطهوه من نبات الأرض وبقلها[1]. ففي سنة 541هـ دخل الشيخ حاضرة "مراكش" حاملا معه غذائه وهو أقراص من خبز صنعه من ثمار البلوط البرية[2]، (كان يصنعه من حنطة البلوط المخلوطة بأوراق اللبلاب)، وشوهد أكثر من مرة يجمع الخبازي ويطبخها ويجففها لحين الضرورة فيأخذ منها في القدر ويأكل لقمة أو لقمتين ويقول(لنفسه): "ليس لك عندي إلا هذا". كما أنه كان يأكل قلوب نبات "الدفلى"، التي كان يجدها حلوة المذاق. وفي بادئ أمره عمل راعيا للغنم مقابل رغيفين من الخبز كأجرة له في اليوم، وانتهى به الأمر إلى التصدق بالرغيفين، وآثر نفسه أكل خشاش الأرض من نباتها وقال في ذلك: "ما أصنع بالطعام ونبات الأرض يغنيني عنه"[3].

وبالرغم من امتلاك الشيخ "أبو يعزى" الضياع وقطعان الماشية، فقد ظلَّ نظام غذائه بسيطا للغاية أساسه نبات الأرض، في حين يُؤثر إطعام مريديه وزائريه أغذية متنوعة كاللحم المشوي والعسل ولحوم الضأن والدجاج. وهذا نظام غذائي مميز مغاير تماما لما كان يتقوت به الشيخ في حياته. والشاهد زيارة أحد أصحابه فأكرم وفادته مع جملة من الواصلين، حيث أقام وليمة وقدم لهم غذاء متميزا متمثلا في طبق فيه رغيفان من البرّ، وصفحة فيها لحم ضأن مشوي[4].

[1] – ابن قنفذ القسنطيني، أنس الفقير وعز الحقير، تح: محمد الفاسي وآخرون، مطبعة أكدال، الرباط، 1965م، ص 21.

[2] – **شجرة البلوط**: شجرة برية أصل موطنها الجبال، قيل عنها أنها تثمر سنة بلوطا وسنة عفصا، قال عنها ابن البيطار في كتابه الجامع: " البلوط كثير الغذاء، وتغذى عليه الناس قديما لوحده، وهو ثقيل على المعدة يسبب عسر الهضم، وأجوده يسمى شاه البلوط، ويستعمل كدواء لعدة أمراض". **ينظر**: شهاب الدين العمري، المصدر السابق، ج 20، ص 180./ **ينظر**: ضياء الدين بن البيطار، المصدر السابق، ج1، ص – ص 151، 152.

[3] – **الشيخ أبو يعْزَى يلْنُورْ بن ميمون**: يقال أن الشيخ من منطقة هزميرة ومنهم من يقول من منطقة هسكورة، دفين جبل إيروجان، وكان أعجوبة عصره وقطب زمانه، وآية وقته، نقلت عنه الكرامات نقل تواتر. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 213، 216.

[4] – نفسه، ص– ص 219، 220.

وهذا إمام أهل المغرب الفقيه "أبو عمرو عثمان بن عبد الله" (ت564هـ) كان من عادته حمل خبزه الذي يصنعه أهل داره إلى فرن الحي، إلى جانب بعض الفواكه التي يجلبها طلبته أو بعض معارفه إليه كفاكهة العنب[1].

ولهذا أُعتبر الخبز من أهم الأغذية المحببة لدى كثير من الصالحين وأهل بيوتهم، ومصدر غذاء لأجله تشترى وتجمع حبوب الشعير والقمح مثل ما كان يقوم به الشيخ "أبو محمد عبد الله بن زيري" (567) فيقوم باكتيالها ويصنع منها خبزا لغذائه اليومي. ويهدي منها لشيوخه الوافدين عليه لأجل زيارته[2].

لم تقتصر الحقول وبعض الضيعات التي يمتلكها العلماء أو الصلحاء والزهاد على إنتاج الحبوب فقط، بل كانت تحوي على العديد من الأشجار المثمرة التي كانت مصدرا مهما في تنويع نظمهم الغذائية بمختلف الفواكه أثناء موسم قطافها، أو ادّخارها لحين الاستفادة بها بقية السنة، محاولين من هذه الحقول استغلالها وتسخير خيراتها في نظمهم الغذائية وتنويعها. فهذا الشيخ "أبو محمد مع الله بن يحي الزناتي" (536هـ) كانت له ضيعة يعتني بها وبشجرها المثمر، خاصة الأعناب يستطيبها ويأكل منها مع أهل سائر بيته من كل سنة، إلى جانب حرث وزراعة الحبوب فيحصل على مقدار ما ينتفع به طيلة السنة، وكذا رعيه لبقرته التي توفر له كمية وافرة ويوميا من اللبن فيتخذ منه شرابا ويستخرج منه زبدة – ويمكن صناعة جبن منه ينوع به مصدر غذائه اليومي–[3].

---

[1] – **الفقيه أبو عمرو عثمان ابن عبد الله السلالجي الأصولي**: دفين حاضرة فاس، اعتبر من علماء المغرب في علم الاعتقاد والأصول، درس كتاب الإرشاد، سافر إلى مدينة بجاية لطلب العلم، ولازم الشيخ على بن أحمد اللخمي المعروف بابن الإشبيلي. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 198، 201.

[2] – **الشيخ أبو محمد عبد الله ابن زيري**: المعروف بالزناتي أو محمد البصير فقيه وعالم تتلمذ على يد الشيخ أبي موسى الرفروفي، عرف عنه الصلاح وكثرة الصوم.**ينظر**: نفسه، ص 192.

[3] – **الشيخ أبو محمد مع الله بن يحي يجاتّنْ الزناتي**: من بلاد تادلا ودفين قصبتها، اعتبر من أهل العلم والعمل والكرامات. **ينظر** نفسه، ص– ص 133، 134.

وسار على هذا النهج الشيخ "أبو شعيب أيوب بن سعيد"(ت561هـ) لتنويع نظام غذائه، فيقوم على رعي بقرته وعنايتها لتنويع مصادر عيشه، فيحصل منها على كميات من لبنها ويستخرج زبدة، ويتصدق ما يفيض عن حاجته من بلبنها أو إذا ما دخلت حقل أحدهم ورعت فيه. وَحُمل إليه زبيب من أحد أصحابه فرده عليه بسبب سقيه من ماء مشترك بين الفلاحين، وهذا يعطينا تصور حول بعض الأغذية التي كانت تهدى إليه من طرف أصحابه وقد تكون طعاما محتملا له، كما أن الشيخ كان يضحي بالأضاحي في عيد الأضحى، فقد حدث أن صلى صلاة العيد بمدينة "أغمات" ثم انصرف إلى "أزمور" وكان ابنه على وشك ذبح أضحيته، فقال الشيخ: "اذبحوا هذا الكبش الآخر"[1]. وعليه لم يكن مفهوم الغذاء الخشن والتقشف الزائد في الأكل متفقا عليه لدى سائر الشيوخ والفقهاء، فمنهم من كان يعمل لدنياه كأنه يعيش أبدا، فيعملون في حقولهم ويستفيدون منها في تنويع نظمهم الغذائية والتوسيع فيها من مختلف أنواع الأغذية من حبوب ولحوم وألبان وغيرها.

لقد جرت العادة إكرام الضيف وتقديم له أفضل الأطعمة التي يمكن تحضيرها، وتنوعت تلك الأغذية المقدمة للحفاوة بالضيف من طرف الصلحاء والزهاد، ونذكر الشيخ "أبو عبد الله محمد بن حسان التاوُنْتي" (ت590هـ) الذي استضاف أحد أصحابه العلماء في داره ليبيت ليلته عنده، فأحضرت إليهم مملوكة جاره طعاما لهما محضرا في طاجين تحمله، فيه لحم دجاج وعليه رغيفان من الدرمك، فأكرم ضيفه بهذا الطعم تلك الليلة[2].

وقد ذكرت عدة أصناف وألوان غذائية في كيفية طهو الدجاج، ويمكن وصف طريقة لتحضيره وإعداده، فهذا النظام الغذائي شائع لدى السكان في بلاد المغرب الإسلامي يتم تحضيره في نظمهم

---

[1] – **الشيخ أبو شعيب أيوب بن سعيد:** ولقب أيضا بالصنهاجي، من بلد أزمور ودفينها، وهو واحد من أشياخ أبي يعزى، كان يعلم الصبية ويحفظهم القرآن ويتصدق بجميع أجرتهم على الفقراء. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص187، 189.

[2] – **الشيخ أبو عبد الله محمد بن حسان التاوُنْتي:** المعروف بابن المليلي، أصله من أعمال حاضرة تلمسان، ودفين جبل لبنان، عمل كاتبا لأحد الكبراء في الأندلس، زار مكة والمدينة حاجا، وترك ابنة له بالمدينة المنورة، صارت تروى عنها المصنفات في العلم. **ينظر:** نفسه، ص- ص 368، 369، ض 371.

الغذائية وإكرام الضيوف به، ويصف ابن رزين التجيب طريقة تحضيره كالآتي: "تأخذ دجاجة مشقوقة الصدر وتطبخ نصف طبخة مع ملح، وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصلة، ثم تحول لقدر أخرى ويضاف إليها دسمها مع زعفران ومري نقيع وسنبل وصعتر وورق الأترج، ويجعل في جوف الدجاجة ليمونة وينثر عليها لوز مقسوم، ثم تعاد للفرن، ويمكن حشوها وإعدادها وتطهى وتوضع على غضارة ويجعل عليها المرق وتأكل مع الخبز"[1].

وتتميز مظاهر النظم الغذائية لهؤلاء الشيوخ أحيانا في إكرام بعضهم البعض ببساطة الأغذية المقدمة دون غيرها من الأغذية الفارهة. ومن نماذج ذلك حلول الشيخ " أبو الحسن علي بن إسماعيل بن حرزهم" (ت559هـ) ضيفا على أحد أصحابه، فطلب منه الشيخ طعاما حلالا من أطعمته التي يأكلها، فأكرمه وقدم له خبزا ولبنا فأكل منه الشيخ[2]. وفي نفس السياق يقول ابن قنفذ القسنطيني أن الشيخ "أبو العباس أحمد بن يوسف" له صحبة بجده، فهذا الأخير استضافه في داره وقدم له عسلا مصفى محلا في الماء[3].

وأما الشيخ "الحسن أبركان" (تـ 857هـ)[4] كان كثير الصّوم؛ ففي شهر رمضان كان يفطر على فاكهة الإجاص وكان يأكل كل ليلة حبة فقط، وحكي عنه أيضا أنه نزل بداره الشيخ "قاسم العقباني" فقدم له طعاما عليه لحم ونرجح أن يكون الطعام المقدم كسكسا بالمرق مُعد باللحم، ومن باب الطرافة تناقشا الشيخين حول مسألة وضع اللحم على الطعام وفي أيهما يبدأ الأكل، فقال الشيخ "الحسن

---

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص- ص 168، 169.

[2] – **الشيخ علي بن إسماعيل بن محمد بن حرزهم**: يكنى بأبي الحسن من أهل فاس ودفينها، واحد من علماء المغرب في علم الفقه، وواحد من الزهاد ورجل من رجالات التصوف **ينظر**: ابن الزيات، المصدر نفسه، ص- ص 168، 169، ص 170.

[3] – **الشيخ أبو العباس أحمد بن يوسف**: يُعد أكبر أحفاد الشيخ أبو محمد صالح دفين مدينة أسفي، وللشيخ معرفة بجد ابن قنفذ وكان يصلي خلفه صلاة الجمعة بقصبة قسنطينة. **ينظر**: ابن قنفذ القسنطيني، أنس الفقير وعز الحقير...، ص 61.

[4] – **الشيخ الحسن أبركان**: ينحدر من قبيلة بني راشد، من فخذ مزيلة، ولد بقرية جمعة على واد يسر القريبة من حاضرة تلمسان نهاية القرن الثامن هجري، انتقل لتلمسان لتلقي العلوم، على العديد من المشايخ كالشيخ ابن مرزوق الحفيد. رحل للمشرق لأداء فريضة الحج، قضى جل حياته في التعليم والوعظ، أكبره واحترمه أمراء تلمسان وعلمائها. **ينظر**: نفسه، ، ص 19.

أبركان" كنت يوما عند شقيقي الشيخ "منصور" فأوتينا بالطعام عليه لحم، فقعد معهما صبي سبقهما للحم وأكله[1].

وكثير من الزهاد والعلماء اخشوشنوا في نظمهم الغذائية، ولم يجدوا حرجا في تناول أغذية مرفهة إذا ما سمحت لهم الفرصة بذلك. والشاهد الشيخ "أبو عبد الله محمد بن يخلف الرباوي" (ت699هـ) الذي نهج هذا السبيل في قوته اليومي، فكان يتغذى على الشعير الذي ينتجه من أرضه بيده، وكان يجلب الماء في قلة لأهل داره من غدير باب الجلادين بـ "حاضرة القيروان"، واجتمع مع بعض من أقرانه العلماء وتناولوا لحما باردا مع فطائر[2]. ولم يجد في ذلك حرجا في أكل أغذية مغايرة لنظام غذائه المعتاد.

وعرف هذا عن الشيخ "أبو عبد الله محمد بن محمد بن مرزوق" (ت681هـ) لهذا النوع من النظم الغذائية بسيطة في حياته اليومية فكان يفطر على ثلاثة بيضات مدفئات على النار، وقشرة خبز مع يسير من الملح، فيأتدم بذلك الغذاء، ثم بدأ يقتصر على بيضتين ثم بيضة واحدة، وأحيانا كان يعد له طعام قشرة خبز يأكلها مع ثريد يسير، ولا يجد الشيخ حرجا في تناول اللحوم خاصة أيام صومه فكان يفطر على هذا النوع من الأطعمة، وقد عرف نظام غذائه طعام يسمى "بركوكش" فكان يحضر له مع يسير من زبدة أو سمن[3].

وهذا الشيخ "أبو العباس أحمد بن محمد بن مرزوق" (ت741هـ) دأب على نظام غذائي متمثل في أكله لـ "ثريد" المصنوع من خبز مختمر، بإدام خفيف من السمن أو شحم، وأحيانا يأتدم بالحم،

[1] – ابن قنفذ القسنطيني، المصدر السابق، ص 119.

[2] - **أبو عبد الله محمد بن يخلف الرباوي**: دفين القيروان، واحد من شيوخها الزهاد العباد، المنقطعين عن الناس، يؤثر مجانبة السلطان، ويعمل بيده لكسب قوته، وكان يسعى في قضاء حوائج أهل القيروان، وشارك في زيادة تحصين سور حاضرة القيروان، عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص– ص43، 44، ص 48.

[3] – **أبو عبد الله محمد بن محمد بن مرزوق**: ولد في حاضرة تلمسان سنة 629هـ، كان ملازما للعلماء، لا يخالط السلطان، منقطع في خلوته في منطقة العباد والتي بها دفن، تواترت عنه عدة كرامات، متصدق على الفقراء. **ينظر**: محمد بن مرزوق، المناقب المرزوقية، تح: سلوى الزاهري، ط1، منشورات وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الدار البيضاء، 1429هـ، ص149، ص153، ص155، ص157، ص159.

ويأكل الخصر بجميع أنواعها ويبدو أنها كانت تطبخ ويصنع منها المرق باللحم، ويمتنع عن أكل الفواكه إلا اليابس منها كالتمر والزبيب والتين[1].

وأحيانا ينقطع مجموعة من الزهاد عن الناس في موضع خاص بهم فلا يخالطون أحدا يعتمدون على الأغذية التي تتوفر عليها تلك المناطق. وحدث أن دخل مجموعة من الأفراد إلى جبل "الحديد" الواقع في منطقة "مراكش" وهم رهط من النساك والعباد جل قوتهم من الماء والفواكه التي تنبت بهذا الجبل[2]. وبالرغم من بساطة تلك الأغذية المكونة في أغلبها من الفواكه وأغلب الظن أنها فواكه موسمية تجبى في الخريف، فهذا النظام الغذائي لا يمكنهم من البقاء في هذا الجبل إلا بتجفيف ما يصلح من تلك الفواكة وادّخارها لبقية السنة.

لقد راجت في أسواق بلاد المغرب الإسلامي العديد من الحرف الغذائية المتعددة في تخصصاتها وفن طبخها، فأصحابها يمتهنون تلك المهن في دكاكينهم وكل منهم تخصص وأتقن لونا من الأطعمة يحسن صنعه على أحسن وجه، فيعرضون طبخهم المختلف والمتنوع والجاهز، يقبل عليها المارة وعابري السبيل، فَيُقْدمون على تناول مختلف الأطعمة الجاهزة التي أصبحت تقريبا واحدة من أنظمتهم الغذائية. واستلطف البعض من الصالحين هذا العمل وأكل هذه الأغذية الطازجة.

فالشيخ "أبو إبراهيم إسحاق بن محمد"(581هـ) كان كذلك، يمتلك دكانا في حاضرة "مراكش" يبيع فيه أنوعا من الأطعمة الجاهزة خاصة "الهريسة والإسفنج"، ومن عادة الشيخ المحمودة أن يُتحف بها أهل داره، ويَهدي منها لأصحابه من أفاضل الشيوخ والعلماء[3].

---

[1] – محمد بن مرزوق، المصدر السابق، ص ص 222.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 112.

[3] – **أبو إبراهيم إسحاق بن محمد الهزرجي**: معروف باسم إبراهيم السفاج، ودفين حاضرة مراكش، كان قد تصدق بكل ماله وأملاكه ومماليكه، واتّخذ من كثرة العبادة والصوم منهجا قويما في حياته حتى لقي ربه. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 241، 242.

ويُعَدُّ طبق "الهريسة" من الأغذية الحارة الرطبة كثيرة الغذاء، وتطهى بأنواع مختلف من اللحوم كلحم العجل أو لحم الضأن أو من لحم الإوز أو الدجاج. ويتميز كل نوع بمذاقه. ويتميز هذا اللون من الأطعمة باللَّذة وقلة الملح، ومن الناس من يحب كثرة اللحم بالهريسة ومنهم من يحبها معتدلة وأكثر استمراء، ويذكر لنا ابن رزين صفة عمل أحد الأطباق بقوله: "يأخذ قمح طيب، ويبلُّ بالماء، ثم يسحق ويأخذ لبُّه ويوضع في قِدْر مع لحم أحمر، ويُغمر بماء نقي عذب، ويوضع على نار قوية حتى ينحل اللحم ثم تعرك حتى تصير جسما واحدا، ثم يصب عليها ما يغمره من الشحم الطري المذاب، وتضرب به ضربا جيدا حتى يداخلها، فإذا ظهر الشحم يقشع منها ما يعلوها وتصب في قصعة وتغمر بالشحم المذاب ويذر عليها من قرفة مسحوقة وعندها تصبح جاهزة"[1].

أما النوع الثاني الذي كان يصنعه الشيخ "أبو إبراهيم إسحاق بن محمد"(581هـ) في دكانه فهو "الإسفنج" الذي تكلم عنه ابن رزين التجيبي وعن كيفية صنعه قال: "يبل السميد الطيب بماء ساخن وملح وخميرة ويترك حتى يرطب، ثم يعجن عجنا قويا ويسقى بالماء قليلا قليلا ويطال عجنه حتى يصير خفيفا ويرفع كله في أثناء عجنه من المعجنة باليدين وينزل بسرعة حتى يخرج عنه الريح ويترك يختمر حتى يظهر عليه أثر الاختمار، –ثم تغلى الزيت في مقلاة ويعالج العجين باليد ويرمى في المقلاة قطعا قطعا، فإذا احمرّت حركت برفق وعند نضجها تصبح جاهزة للاستهلاك–"[2].

بالإضافة إلى أن الشيخ من حين إلى حين يستضيف في داره أصحابه الزهاد والعلماء ويقوم على خدمتهم ويكرمهم فيقدم لهم ما يصنعه من الإسفنج مع العسل، وأحيانا يطعمهم حوتا طيبا[3].

أما الشيخ "أبو عبد الله محمد بن الأماني المعلم" قبل طعاما أهدي إليه من بعض معارفه، فجمع

---

[1] – المؤلف المجهول، ، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص- ص 190، 192.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 80.

[3] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص244.

عليه أهله للأكل منه فكان مصنوعا من قطع لحم وعليه "ثريدة" في قصعة كبيرة[1].

ومن ذلك أيضا استضاف الشيخ "أبو إبراهيم اسماعيل الرجراجي" (ت595هـ) أحد أصحابه من العلماء فأكرمه وقدم له طعاما في صفحة مصنوع من "ثريد الدرمك" بالزعفران وقطع لحم غنم سمين المفوه. وومن عادت الشيخ إذا أراد أكل اللحم يأمر أهله بصناعته وطبخه مع الأفاويه المختلفة لتزيد لذته[2]. و"ثريدة الدرمك" التي أحضرت للشيخ من مكوناتها الأساسة التوابل التي كانت مقبولة وظاهر أنها محببة لدى العلماء في نظمهم الغذائية ولا يستغنون عنها.

ونشير بالذكر أن "ثريدة الدرمك" تقاربها ثردة تسمى "ثريدة المقبولة" التي تشبه في مكوناتها ثريدة الشيخ التي أحضرت له. ويمكن مقارنتهما من حيث مكوناتهما الغذائية المتشابهة والتي حضرت بهما؛ إذ يقول ابن رزين التجيبي في كيفية إعداد "ثريدة المقبولة"[3]:

-المرحلة الأولى: "يؤخذ لحم غنم سمين يقطع وينظف ويوضع في قدر كبيرة، ويوضع فيه ملح وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطعة أو مدقوقة وزيت كثير ويترك ساعة يتقلى على النار حتى يبيض اللحم وتخرج مائيته، ثم يصب عليه ماء ساخن ويترك يطبخ حتى ينضج"[4].

-المرحلة الثانية: "يؤخذ عجين معجون بالخمير ويترك حتى يقارب الاختمار فإذا قارب أعيد للعجن بدقيق يسير ويجاد عركه ويقرص أقراصا رقاقا وتثقب الأقراص وتطبخ في الفرن أو في التنور، ثم

---

[1] – **الشيخ أبو عبد الله محمد بن الأماني المعلم**: المعروف بالجزولي المعلم، من أهل مراكش، يعتبر من الصالحين المتعفف عن الدنيا معلم للصبيان في كتابه. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 289، 290.

[2] – **الشيخ أبو إبراهيم إسماعيل الرجراجي**: من بلد رجراجة ودفينها، من بيت علم فأبوه أبو إبراهيم من أكابر العلماء في بلاد المغرب، حج وسكن المدينة المنورة قرابة عشرين عاما ثم رجع إلى المغرب. **ينظر**: نفسه، ص– ص 350، 352.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 42.

[4] – نفسه، ص 42.

يفتت أدق ما يمكن"[1].

-المرحلة الثالثة: "- عند نضوج اللحم - يصبغ بقليل من الزعفران ثم يخرج من القدر ويصفى المرق ويعاد وحده إلى القدر، ثم يوضع فيه الفتات، ثم يضاف إليه زبد طري مصفى أو سمن طيب، فإذا استحكم طبخه فرغ في مثرد — أي صحن كبير - وسوي عليه اللحم...وتذر عليه قرفة وفلفل ويستعمل إن شاء الله"[2].

ومن الزهاد والعلماء الذين اتخذوا من الأسماك والحيتان وأجباح العسل كأحد النظم الغذائية عندهم، و يُذكر الشيخ "أبو موسى عيسى بن سليمان"، حيث كان هذا العالم الجليل كلما احتاج إلى الغذاء توجه إلى الوادي، فيدخل فيه ويُخرج منه العديد من الأسماك التي يلتقطها بيده، فيقتات من صيده ذاك[3]. فكانت الأسماك أهم الأغذية التي يعتمد عليها في تغذيته اليومية. وللعلم فإن الأسماك المشوية المقلية تحتاج إلى زيت ومري، وفي هذه الحالة إذا نظرنا لظروف الشيخ "أبو موسى عيسى بن سليمان" المعيشية البسيطة فإنه يستبعد شيه أو قليه للأسماك بالزيت والمري فلربما اعتبر ذلك من الترف، وأغلب الظن أن الشيخ طبخ سمكه بالدفن في رماد حار حتى تذهب سهوكته وزفورته[4].

وشاهد أيضا على هذا، نهج سلوك التغذية اعتمادا على ما تجود به البرية الشيخ "أبو حفص عمر بن معاذ" (تـ 561هـ) فيخرج للبراري باحثا عن قوت يومه مفضلا أكل عسل النحل الذي

---

[1] - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص- ص 42، 43.

[2] - نفسه، ص 43.

[3] - **الشيخ أبو موسى عيسى بن سليمان**: لقب بالرفروفي من أهل تادلا ودفينها، واحد من علماء المغرب الذين أخدوا عن الشيخ الطرطوشي والشيخ الشاشي في المشرق. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 108، 109.

[4] - إسحاق بن سليمان الإسرائيلي، كتاب الأغذية والأدوية، تح: محمد الصبّاح، ط1، ج4، مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، بيروت، 1412هـ، ص 593.

يستخرجه من أجباحه في مناطق تواجده في الجبال والوديان، أو يقصد ساحل البحر لصيد الحوت[1]، فكان هذا دأبه في نمط عيشه وتغذيته اليومية معتمدا على العسل البري وصيد الحوت.

ومن خلال ما كتبه ابن قنفذ حول إحدى الصالحات نستطيع تقفي بعضا من نظامها الغذائي الذي كانت تتبعه خلال حياتها المعتادة. فقد سماها "المرأة الصالحة مؤمنة التلمسانية"، وجل قوتها من عمل غزلها، فتبيعه وتشتري نصف وسق شرعي من الشعير يكفيها عاما. كما أنها كلما احتاجت لزيت تضع بإزاء باب دارها الدراهم، فيبادر أهل الحي لشراء حاجتها من الزيت.

وهنا لا تمدنا الرواية إن كانت الزيت تستعملها للطبخ أم لا، ويقول الراوي أنه أهدى إليها كعيكات فقبلتها منه، فكان كلما زارها تقدم له منه إلى آخر قطعة كعك[2].

ونزل أحد الصلحاء على الفقيه "أبو الطاهر التونسي" في داره، فأحضر لهما ابنه عصيرا عقده من شراب الورد في صفحة بيضاء بمنديل أحمر فيه خبز ساخن[3]. وهذا نوع من الأشربة كان يحضَّر ويشرب مع الخبز حسبما كان معتادا عندهم. وعليه لم يكن الماء أو اللبن أو الحليب الشراب الوحيد لدى هؤلاء الشيوخ بل كانت أنواع أخرى من الأشربة المحببة لديهم مثل شراب الورد.

ثالثـــــــا: النظام الغذائي للطلبة والمرتحلين

إن الحياة العلمية للطلبة في بلاد المغرب الإسلامي كانت تزاول في مؤسسات كان أولها المسجد وتليها بعد ذلك الكتاتيب والزوايا والمدارس. وكان التعليم فيها يمر بمراحل مختلفة، والذي يهمنا من هذا الأمر رصد بعض النظم الغذائية السائدة لكل من المعلم والمتعلم. فمن مظاهر تلك النظم الغذائية اهتمام

---

[1] – **الشيخ أبو حفص عمر بن معاذ:** كنيته الصنهاجي، يعتقد أنه من بلد أزمور، عرف بعلمه الغزير، ومن أهل العمل، كثير الانعزال. **ينظر:** ابن الزيات، المصدر السابق، ص 183.

[2] - **المرأة الصالحة مؤمنة التلمسانية:** هكذا سماها ابن قنفذ، نزيلة حاضرة فاس، عرفت بالزهد والورع، كانت تنقطع عن مخالطة الناس في أشهر معلومة، حاول الشيخ أبو القاسم الشريف التلمساني زيارتها إلا أنها ردته، سافرت إلى حاضرة تلمسان وبها توفيت ودفنت بقرية العباد. **ينظر:** ابن قنفذ القسنطيني، المصدر السابق، ص- ص 80، 82.

[3] – ابن الزيات، المصدر نفسه، ص 447.

شيخ الكتاب "أبو عبد الله التاودي" (580هـ) بطلبته في الكتَّاب فيحمل إليهم بعضا من الأطعمة ويفرقها عليهم بالتساوي. ومن ذلك حُمل إليه مرة أول عنقود من العنب استوى من عريش داره بحاضرة "فاس" لذلك الموسم، فأمر بتقسيمه على طلبته المتواجدين في كُتَّابه، فأصاب كل صبي منهم غصنا من ذلك العنقود، وكفاهم أجمعين[1].

وكثير من طلبة العلم لازموا شيوخهم في منازلهم يقومون على خدمتهم بإخلاص ويتلقون معارفهم العلمية باحتكاكهم معهم، وأخذوا عنهم نظامهم الغذائي وتطبعوا عليه، فالشيخ "أبو علي منصور بن عبد الرحمن" (597هـ) كان يلازمه أحد تلامذته يأخذ عنه العلم محتك بشيخه، معروف باسم "مخلوف بن ياسين"، ويبدو أنه تطبع على عادة الشيخ في مأكله، وفي فترة من الفترات طال العهد عليهما لم يتناولا غذاء به لحم، فدعى الشيخ الله أن يرزقهما من فضله، ثم قال لتلميذه: "احدد ذلك السكين واغسل تلك الصفحة". وبعد شروق شمس اليوم الموالي قرع باب الشيخ، ففتحه تلميذه، فإذا برجل يحمل شاة سمينة، فذبحها وأكلا من لحمها، وأهدي للشيخ مرة قطعة من اللحم، فعلقه على جدار غرفته ريثما يحضر تلميذه فيعدها لغذائهما[2].

ولازم الطلبة أيضا العلماء دون أن يفارقوهم، بل إن كثيرا منهم يقومون بمساعدة شيوخهم في أعمالهم المختلفة كالتجارة وأداء أعمال مختلفة عنهم، وهو نوع من التدريب على أخذ العلوم وتربية النفس، إلى حد أخذ نمط وأسلوب الشيخ والمدرس في العيش وتقليده في الملبس والمأكل. وقد عُرف عن الشيخ "أبو جبل يعلى" (تـــ503هـ) عمله كجزار في حاضرة "فاس" ويقدم تلامذته على العمل عنده في محله المخصص لبيع اللحوم، فيقومون بأعمال الجزارة، ولا يستبعد أن الشيخ كان يكرمهم من لحم جزارته كغذاء لهم[3].

تلقى الشيخ "أبو عبد الله محمد بن عبد الرحمن القيسي" (749هـ) علومه في حاضرة "تونس"، وحدث أن افتقر لما كان بيده، فكان يمشي في أزقة والشوارع بحثا عن ورق البقل فيجمعها خفية ويرجع

[1] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص 173.

[2] – **الشيخ أبو علي منصور بن عبد الرحمن**: تتلمذ على يد شيخه يحي بن يسولال الصنهاجي، وأصله من هسكورة، ودفين منطقة أيلان، كان عبدا صالحا زاهدا لم يتزوج. **ينظر**: نفسه، ص301.

[3] – نفسه، ص 102.

بها إلى مدرسة، فيغسلها في غرفته خفية عن باقي الطلبة، ويعمل على طبخ وتفويه تلك البقول بالإضافة لها بعضا من توابل، حتى يظن الطلبة المجاورين له أنه طبخ لحما، فبقي مدة على هذا النظام الغذائي حتى اصفرّ لونه وتبدل حاله، وتنبّه شيخه الذي تلقى على يديه العلم لفطنته وعلمه فقام الشيخ بإكرامه والإصلاح من حاله من ملبس ومأكل فأجرى عليه "قنطار من سميد ونصف قنطار فحما...ولحم مقطع ونصف لحم معلق-أي نصف شاة- ..." ومنذ ذلك اليوم تكفل الشيخه بمؤونة قوته[1].

فمن هذه الحادثة التي تعطينا صورة حول حياة الطالب في المدارس بحاضرة "تونس"، خاصة من ناحية الأغذية وكيفية تحصيلها من طرف الطلبة بمالهم الخاص، حتى أن بعضهم كان يقتات على أوراق البقل مع بعض من التوابل لإسكات جوعه. وهنا نتسائل حول دور الوقف في هذه الفترة الموجه لهذه المدرسة؟.. ويبدو أن الذين يستفيدون من تلك المساعدات هم الطلبة النجباء والمتفوقين مثل ما حصل مع الشيخ "أبو عبد الله محمد بن عبد الرحمن القيسي" (749هـ)، الذي استفاد من مساعدات قدمها له شيخه متمثلة في لحوم ودقيق ليتفرغ لدراسته.

أما عن طلبة الكتاتيب، فقد كان يتفقد الشيخ "أبو إبراهيم إسحاق بن محمد الهزرجي" (581هـ) أمورهم خاصة الأيتام منهم. فيقدم على شراء "الطرف" في أول إبانها ويقوم بتفريقها عليهم[2]. ويُعد التمر أيضا واحد من الأغذية المهمة في حياة طلاب الكتاتيب خاصة الصبية منهم ويتم تناولها مع أغذية وأطعمة أخرى يجلبونها معهم أو يتم التصدق بها عليهم[3].

[1] – **أبو عبد الله محمد بن عبد الرحمن القيسي**: أخذ العلم وتفقه على يد فقهاء القيروان، كان عالما مفتيا عاملا وثقة سخيا مسارعا لقضاء حوائج الناس، مجتهدا في تعليم الناس ستين سنة في جامع القيروان، صاحب كرامات، توفي بالطاعون سنة 749هـ. بالقيروان ودفن فيها، **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص 109، ص 112، ص 114، ص 115، ص120.

[2] - ابن الزيات، المصدر السابق، ص 241.

[3] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج9، ص 283.

ومما كان يُقدم لطلبة العلم من الأغذية نوع منها يسمى "البركوكش" إضافة لطعام آخر هو "المسلي". وكما هم معلوم أن "البركوكش والمسلي" أغذية واسعة الانتشار في بلاد المغرب الإسلامي تصنع عادة من السَّميد أو الدَّقيق الملتئم والمتحبب –أي المفتول–[1].

وعُرف عن الشيخ "أبو عفيف صالح عبد العالي الصدفي" (772هـ) أنه كثيرا ما يحضر عند أصحابه لتناول "البازين". وقد طلب من أحد أصحابه إنْ كان لديه طعام "المصلي" وهو لحم غنم أو بقر مطبوخ، فقال نعم فطلب منه أن تصنع لهم زوجته شيئا من طعام "البركوكش بالمصلي" ويذهب به للكُتَّاب ويسلمه لأحد الطلبة ليأكله فأكل منه ذلك الطالب حتى شبع[2].

وتعتبر "البركوكشا" نوع من الكسكس متمثل في حسو يعرفه أهل الأندلس بـ "الزبزين"، أما في بلاد المغرب الإسلامي يعرف بـ "البركوكس" ويعتبر محقق كتاب فضالة الخوان لصاحبه ابن رزين التجيبي الذي ذكر هذا الصنف من الطعام أن "البركوكس " هو "البركوكشا"، ويصف لنا ابن رزين التجيبي كيفية تحظير "البركوكس" بالكيفية الآتية: "يوضع الدقيق في معجنة ويرش بالماء قد حل فيه ملح ويحرك باليد حتى يلتئم ويتحبب، ثم يحرك بالكف برفق حتى يصير كالحمص الصغير، ثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه ما بقي فيه من الدقيق ويجفف في طبق، ثم يصب في قدر...ماء وملح وقليل زيت وفلفل وكزبرة وطرف بصلة مقطوعة...وتقطع كزبرة خضراء تقطيعا دقيقا فإذا غلت القدر...تفرغ –ويصبح جاهزا"[3].

ويتلقى المدرسون لقاء مجهوداته التعليمية للصّبية من أوليائهم أجرا متفقا عليه، وبعضا من الأغذية كهدية وإحسانا للمدرسين، لقاء تدريس أبنائهم؛ ففي البوادي تعوّد الناس في فصل الربيع مخض اللبن في القِرَبِ لاستخلاص الزبدة ويدفعونها للمدرس كأجر لتدريس أبنائهم عن كل خيمة ويسمى ذلك

---

[1] – محمد حبيدة، المغرب النباتي:الزراعة و الأغدية، منشورات ملتقى الطرق، الدار البيضاء، المغرب،2018م، ص123.

[2] – **أبو عفيف صالح عبد العالي الصدفي**: دفين حاضرة القيروان، عرف عنه الزهد والعلم، حريص على تمسك بالكتاب والسنة الشريفة، كثير السياحة، وصاحب كرامات، **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص- ص 171، 173، ص176، ص 181.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص- ص 60، 61.

"خميس الطالب"[1]. وهذا النوع من الأغذية جرت العادة إعطائه للمدرسين خاصة العاملين في مناطق البادية، فمنتوج الزبدة في فصل الربيع وفير، يمكن تقديمها للمدرسين على أنها أفضل غذاء يمكن الحصول عليه في هذا الفصل، ويُعد من النظم الغذائية المهمة في تجهيز الأطعمة وتحضيرها أو تناولها المباشر.

وعلى العموم لعبت الأحباس دورا هاما في توفير بعض الأغذية المهمة في حياة أئمة المساجد في المناطق المعزولة والقرى البعيدة عن الحواضر، تمثَّلت في أقوات وأغذية حبسها أصحابها لهذا الغرض كالزروع والغلاَّت المختلفة، على رأسها حبوب الشعير والقمح، والزيتون ومختلف الفواكه، إلى جانب تقديم العصير. وخصصت بعض قطعان الماشية من الضأن و المعز التي يحلبها بعض الأئمة ويستنفعون من لبنها، ويستفيدون من أضاحي العيد منها[2].

أما بخصوص المرتحلين فقد تعددت مشاربهم منهم تجار القوافل والرحالة المستكشفون ومنهم طلبة العلم، ولأجل رحلاتهم يتزودون بالطبع لرحلة بالمؤن الغذائية والماء، ويبدو أن النظم الغذائية المتبعة في الرحلات متداخلة وتختلف حسب طبيعة المرتحل إن كان متكلف في طبعه الغذائي أو من غير المتكلفين يرضى بالموجود من غذاء، وتشير بعض الرحلات المختلفة لبعض النظم الغذائية السائدة أثناء الرحلة وطبيعة الأغذية التي يعتمد عليها الأشخاص لبلوغ مقاصدهم.

ففي رحلة الشيخ "أبو جبل يعلى" (ت503هـ) الشهيرة نحو مدينة "الإسكندرية" مارا بجبل "درن" ودخوله إلى الصحراء ضلّ الطريق ونفذ زاده الذي معه، فأغاثه رجل لقيه بالطريق برغيفين من الخبز، فكان هذا الغذاء المثمثل في الخبز برغم من بساطته معينا له على مواصلة طريقه وبلوغه غايته[3].

وتحدث أحد الصلحاء عن امرأة كانت معهم في ركب الحجيج المتجه للبقاع المقدسة، تحمل على كتفها مقلات وتلتقط الحطب أثناء سير الركب، وكلما نزل الركب للاستراحة، تقوم بإشعال النار ثم تضع عجين الخبز الذي كلفت به لعجنه لبعض المرافقين من الحجاج على مقلاتها، فتحضره وتعجنه

---

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج8، ص 261.

[2] – نفسه، ج1، ص 149، ص 162./ **ينظر**: نفسه، ج 7، ص 159.

[3] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 101، 102.

وتطهيه على النار إلى أن يجهز، وهذا مقابل قطعة من الخبز عن كل خبزة تحضرها، فتقتات بها هي ومن معها من الركب حتى بلوغ الركب أرض الحرم[1].

ويمكن اعتبار الخبز واحدا من أهم النظم الغذائية للمرتحلين والمسافرين من أهل بلاد المغرب الإسلامي، فهذا النوع من الأطعمة البسيط في تكوينه، البسيط في تحضيره غذاء اعتاد عليه العامة والخاصة، فلا ينجم عن أكله أثناء الترحال أي مشاكل صحية بسبب تغير البيئة والهواء المحيط بهم.

وكثيرا ما كان الشيخ "أبو جبل يعلى" (ت503هـ) يشد الرحال لمناطق مختلفة لقضاء حوائجه. وفي إحدى رحلاته نحو حاضرة "فاس" أصابه جوع شديد، وفي طريقه مرّ على رابطة انقطع بها قوم فسلم عليهم. فقام إليه أحدهم واستضافه عنده، فقدم له طعام أعده من "ثردة الفول" بالسمن[2].

و"ثريد الفول" الذي قدم للشيخ "أبو جبل يعلى" (ت503هـ) نوع من الثرائد في مجملها نظام غذائي مرطب لأبدان الشباب خاصة إذا كانت ملطفة بالخل واللحوم العجل السمان والتوابل، وما صنعت بالفطير وما شابهه، وتعد "الثرائد الدسمة" نظام غذائي صالح لفصل الشتاء[3].

وصفة "ثريد الفول" التي تم طهيها وإعدادها من الفول ذكر المؤلف المجهول نوعا مشابها لها عرفت في مناطق حاضرة "بجاية" تسمى "ثريد شاشية ابن الوضيع" وهي واحدة من النظم الأغذية لدى السكان في تلك الأرجاء المعدة بالفول الأخضر، وصفة طبخها كالآتي:

المرحلة الأولى: "يؤخذ من لحم الغنم السمين...من أجنابه وصدره وسمينه، يقطع ويجعل في قدر بملح وبصل وفلفل وكزبرة يابسة، ويرفع على نار معتدل"[4].

المرحلة الثانية: "إذا قارب النضج جعل فيه من الخس والإسفناخ –السبانخ– وعيون البسباس واللفت الرخص، فإذا نضج الجميع أضيف إليه الفول الأخضر المقسر والكزبرة الرطبة"[5].

---

1 – ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص– ص 194، 195.

2 – ابن الزيات، المصدر السابق، ص 103.

3 – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 179.

4 – نفسه، ص 183.

5 – نفسه، ص 183.

المرحلة الثالثة: "فإذا كمل طبخه سقى به الثريد، وصفف عليه ذلك اللحم والخضرة والفول". ويستحسن هذا النظام الغذائي زمن فصل الربيع[1].

والطبق الثاني "لثردة الفول" الذي ذكره ابن رزين التجيبي المسمى بـ "ثريدة الفول أو البيسار" وصفة عملها كالآتي:

المرحلة الأولى: "يؤخذ الفول المطحون فيغسل بالماء السُخن مرة ويدهن بالزيت ويوضع في القدر مع ما يغمر من ماء عذب ورأس من ثوم وتوضع القدر على النار".

المرحلة الثانية: "يؤخذ بطن كبش...فيسلق الكرش بالماء الساخن ويجرد بسكين حتى يبيض وينظف مع الدوارة ويقطع...، ويصنع من الكل عصب وتوضع في قدر أخرى بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وكمون وبصلة مقطوعة وما يغمرها من الماء وزيادة، وتوضع القدر على النار".

المرحلة الثالثة: "يثرد خبز مختمر أدق ما يمكن فإذا نضجت العصب أخرجت من القدر ووضعت في إناء...وصفيت المرقة التي طبخت فيها، وإذا نضج الفول أخرج رأس الثوم من القدر وأدخل فيها مغرفة كبيرة وحرك بها الفول حتى ينحل...ثم يزاد فيه الماء السُّخن ما يكفي للسقي. فإذا غلت القدر وضع فيها الفتات قليلا قليلا وهي تحرك باليد، ثم يسقى الثريد في القدر بمرقة العصب شيئاً بعد شيء حتى يستحكم سقيها، ثم تطيب بما يكفيها من الملح ثم توضع العصب في القدر مع الثريد وتحرك بالمغرفة يسيرا".

المرحلة الرابعة: "-يفرغ الثريد –في مثرد ويجعل على وجه الثريد زيتون طيب ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى".

ويمكن طبخ هذا "الثريد" بدون عصب، ومن الممكن تناوله أيضا بالسمن أو بالزبدة أو بالزيت وفجل وبصل. ويمكن تحضير "ثردة الفول" أيضا بالحليب والفتات ويذر عليه من السكر بالإضافة إلى العسل الذي يؤكل مع تلك الثردة[2].

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 183.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص– ص 56، 57.

ويُعد ركوب البحر لغرض الحج من الطرق التي اعتمدها الحجاج لذلك. فقد ركب الشيخ "أبو زكرياء يحي بن موسى المليجي" البحر لبلوغ أرض الحرم، فأنكر عليهم منكرا وغادر المركب، وبلغ الشاطئ عند موضع صخرة وقد أنهكه التعب من شدة العطش والجوع، فحفر عند أصل الصخرة فأكرمه الله بالماء العذب فشرب منه قدر كفايته مما أذهب عنه جوعه وعطشه في آن واحد[1].

وتعد قرية "تغازى" محطة مهمة للقوافل المتجهة من وإلى بلاد السودان الغربي، فهي مصدر تموين بالمياه للقوافل والمرتحلين كما عبر عن ذلك "ابن بطوطة" (تـ779هـ)، ووصف ماءها بماء زعاق غير عذب، ولما غادرها في ركبه وتوغلوا في الصحراء رفقة الدليل تزودوا بمياه الشرب من غدران بقي بها ماء الأمطار مخزن على صفيح من الأحجار فشربوا منه وتزودوا منه حاجتهم[2]. وهذا دليل آخر على أهمية المياه العذبة في النظم الغذائية التي لايستغنى عنها في الرحلات والترحال فبدونها يتعرض الركب خاصة في المناطق الصحراوية للموت المحتم.

وارتحل الشيخ "أبو زكرياء يحي بن موسى المليجي" مرة أخرى قاصدا بلاد "الشام" فدخل إحدى مساجدها فلقي به رجلان، فقام أحدهما وأحضر صفحة بها "ثريد" مغطاة بمنديل ودعي الشيخ للأكل معهما، ثم دعي لليلة الموالية أيضا، وفي الثالثة كان عليه الدور ليستضيف الرجلين فقال الشيخ: "وصلتني النوبة وقد أكلت طعامهما وأفطرت، فخرج عن المسجد وصلى ركعتين، ودعا الله تعالى وسأله أن لا يفضحه، فالتفت فرأى صفحة كصفحتي–صاحبيه– وعليها منديل، فشكر الله تعالى وحملها إليهما ووضعها بين أيديهما..."[3].

وبغض النظر عن صحة هذه الرواية، فهي تعطينا نظرة عن بعض الأطعمة التي كانت تقدم للمرتحلين أثناء سفرهم، ويتم استضافتهم للأكل من تلك الأغذية وفي مقدمتها أصناف "الثريد" التي كان شائعا تحضيرها وتقديمها للمسافرين، وأحيانا أخرى يتم الاحتفاء بالأشخاص الذين يودون زيارة

[1] – **الشيخ أبو زكرياء يحي بن موسى:** لقبه المليجي نسبة لقريته مليجة من بلاد رجراجة، ويعتبر من أكابر الأولياء وكان يحج في كل عام وله كرامات في ذلك. **ينظر:** ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 125، 127.

[2] – شمس الدين محمد الطنجي، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار–رحلة ابن بطوطة–، تح: عبد الهادي التازي، ج4، أكاديمية المملكة المغربية، الرباط، 1417هـ، ص241.

[3] –ابن الزيات، المصدر السابق، ص127.

المقدسات فيتم استضافتهم تعبيرا عن فرحتهم بذلك السفر المبارك كما فعل الشيخ "أبو محمد عبد الحميد" حين استضاف أحد معارفه ليلة توجهه للحج، فصنع له أهل داره طعاما معمولا من طبيخ دجاجة وفطِّرت له فطيرات[1].

وفي سنة 733هـ اعتزم الشيخ "أبو العباس أحمد بن مرزوق" (تـ741هـ) أداء مناسك الحج رفقة ابنه، فتجهز الشيخ وابنه للرحيل حاملين معهما جملة من الأغذية والأطعمة منها طعام يسمى "الفداوش"[2]، المعروف في البلاد المصرية بـ "الأطرية"، ويفضل حجاج حاضرة "تلمسان" والمرتحلون هذا النوع من الأطعمة لسهولة حمله وخفته وأنه لا يفسد بطول مدة السفر. وأخذ الشيخ أيضا غرارتين أو كيسين من صنف آخر من الأغذية تسمى "المحمصة"، ويقول أبو عبد الله بن مرزوق: "فلما تم العزم على السفر عام 734هـ، وأخرجنا أسباب الحركة...سافرنا من تلمسان...أول محرم ...من فصل الربيع، في ركب من تلمسان خاصة نحو ثلاثمائة مسكن...وكانت سنة كثيرة الخصب، ما عدم الناس فيها كل يوم الدقيق والغنم، من باب تلمسان إلى باب إسكندرية".[3] لقد كان الركب طول مدة سفره يتغذى على أطعمة مصنوعة من لحوم الغنم والسميد والتي كانت متوفرة على طول الطريق.

وتعد الأسواق أحد أهم المراكز التي يرتادها الرحالة والمرتحلين إذا ما حطوا رحالهم بالحواضر، فهي تلبي رغباتهم في تناول الأطعمة الجاهزة من كل الأذواق والأصناف، ويمكن لهم أن يجدوا بها الأغذية والأطعمة التي توافق نظمهم الغذائية. فهذا الشيخ "أحمد الغماري"(تـ 874هـ)[4] أثناء عودته من رحلة الحج، دخل سوقا بمدينة "تونس" رفقة أحد الرفقاء آملا في أن يلقى أحد أصحابه كان متجها للحج.

---

[1] – **أبو محمد عبد الحميد**: دفين القيروان، عرف عنه الصلاح وتقى، يخافه كثير من الظلمة فكان يحجزهم عن ظلمهم، كثير الكرامات، عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص– ص182، 184، ص186

[2] – **الفداوش**: يسمى في منطقة إفريقية "الدويدة" وهو طعام مصنوع من فتائل العجين ولحم الدجاج، دأب الناس على صنع هذا طعام في أيام عاشوراء أيام الحفصيين بإفريقية. — وهذا الطعام معروف لدى مناطق المغرب الأوسط خاصة حاضرة تلمسان بالشربة–. **ينظر**: محمد بن مرزوق، المصدر السابق، ص 197.

[3] – نفسه، ص– ص 197، 198.

[4] - **الشيخ أحمد الغماري**: ولد في أواخر القرن الثامن هجري، وتعود أصوله لقبيلة رياح العربية، سكن حاضرة تلمسان وتلقى فيها علومه إلى أن صار إماما في علوم القرآن والحديث والفقه، سافر للمشرق لأداء فريضة لحج، كان مواظبا على حضور دروس الشيخ ابن مرزوق الحفيد، عمل حطابا لكسب قوته، توفي بسبب مرض الزرب الذي يعرف اليوم بالإسهال ودفن بتلمسان. **ينظر**: ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص– ص 30، 31.

فمر بدكان شواء يبيع الشواء، فحدثته نفسه بأن يكرم رفيقه بشيء من ذلك الشواء، فإذا بصاحبه الذي كان يبحث عنه يخرج من عند الشواء برغائف وشواء ودفعهما إليه، والشيخ بدوره قدمهما لرفيقه، ولحق بصاحبه الذي كان يبحث عنه[1].

وشكلت الحبوب خاصة الشعير والقمح نظما غذائية هامة أثناء السفر والترحال للكثير، فيتزودون منها كلما دعت الضرورة لذلك، ويذكر ابن الزيات أن الشيخ "أبا محمد يسكر" كان مرتحلا رفقة بعض إخوانه من العلماء فمروا في طريقهم بالشيخ "أبا محمد البصير" (567هـ) فأمدهم بالشعير لإكمال طريقهم نحو وجهتهم المقصودة، فحصل كل شيخ على خمسة أمداد، فكانوا يحضرون منه طعامهم ويأكلون منه كفايتهم أثناء سفرهم، ولما أراد الشيخ "أبا محمد يسكر" الارتحال للحاضرة "فاس" أخذ من ذلك الشعير لرحلته وتزود منه أثناء الطريق[2].

وارتحل الشيخ "أبو عصفور يعلى بن وين يُوفَن" (583هـ) في جمع من أصحابه، وحين وصلوا في منطقة مقفرة، أرسل بعض أصحابه لمكان معين قد وصفه لهم، وأمرهم بإحضار ما يجدوه، فعادوا يحملوا أحمالا من فاكهة العنب، فأقبل الجمعُ على أكل تلك الأحمال من العنب لشدة الجوع حتى شبع القوم وبقيَ من ذلك الكثير[3].

و كان العديد من المرتحلين يتقوتون في سفرهم بالخبز والفواكه، فقد ارتحل الشيخ "أبو زكرياء يحي بن عبد الله" مع تلميذه "أحمد بن البصال" في جمع من رفقائه، وقد تزودوا لسفرهم بخبز وتين اشتروه من السوق، يكفيهم مدة ترحالهم[4]، ومرة أخرى شكل الخبز والفاكهة نظاما غذائيا لهؤلاء المرتحلين لا يستغنون عنه.

---

[1] – ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص 194.

[2] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص192.

[3] – **الشيخ أبو عصفور يعلى بن وين يُوفَن**: لقب بالأجذم، وواحد من تلامذة أبي يعزى، أصله من مكناسة، وسكن حاضرة مراكش وبها دفن، ويعد من الصلحاء و الأولياء.**ينظر**: نفسه، ص 268.

[4] – **الشيخ أبو زكرياء يحي بن عبد الله**: المكنى بالمغيلي عرف عنه الورع والزهد والعلم، وأحد تلامذته أحمد بن البصال. **ينظر**: نفسه، ص 302.

وقد استخدم السمك في التغذية وسد جوع المرتحلين إلى جانب الخبز والعسل واللحم فكلها أغذية كانت حاضرة في أغذية المرتحلين على اختلاف مشاربهم. فأثناء رحلة الشيخ "أبي مدين شعيب بن الحسن الأنصاري" (594هـ) في صباه طلبا للعلم، قاصدا بلاد المغرب قادما من العدوة الأندلسية، استضافه أحد الشيوخ لمدة ثلاثة أيام فكان يكرمه ويقدم له أصناف السمك المشوي، بعد صيده من ساحل البحر[1]. وفي حادثة أخرى خرج أحد أصحاب "أبي مدين شعيب" لزيارته فاستضافه في داره يواكله عسلا وخبزا لمدة خمسة وعشرين يوما، واستضاف الشيخ "أبا مدين شعيب" أيضا أحد المرتحلين من إخوانه الصالحين، فقام فذبح كبشا[2].

وقد خرج الشيخ "أبو عبد الله الكومي المراكشي" في قافلة متجهة نحو حاضرة "مراكش" لزيارة بعض الشيوخ والفقهاء، فنزل على الشيخ "ابن البنا" في داره، فاستضافه بحفاوة وقدم إليه بعض الأطعمة، منها آنية بها السكر وآنية أخرى بها البطيخ[3]، ويبدو أن استعمال السكر كنظام غذائي لتناوله مع الفاكهة كان أمرا شائعا بين الناس لإكرام ضيوفهم، خاصة القادمين من سفر بعيد تعبيرا عن فرحتهم بمقدمهم.

وأحيانا ما كانت تتخلل بعض الاحتفالات المصاحبة للقوافل المرتحلة بمناسبات معينة، تتمثل في حفلات زواج أو غيرها فيقوم أصحابها بصنع ولائم بالمناسبة يصنع فيها أنواع من الأطعمة المتاحة لديهم وهذا ما نقله الرحالة على الدوام "محمد بن عبد الله الطنجي" المشهور بـ "ابن بطوطة" (تـ 779هـ) ففي رحلته الأولى نحو المشرق سنة 725هـ وحين بلغ الركب قصر "الزعافية" الواقع بالقرب من مدينة "سرت"، وقع خصام بينه وبين صهره انتهى بفراق ابنته الصفاقسية، وتزوج من فتاة أخرى فاسية الأصل

[1] – **الشيخ أبي مدين شعيب بن الحسن الأنصاري:** من أعمال إشبيلية، ونزل حاضرة بجاية ثم قصد إلى حاضرة مراكش، وفي الطريق إليها توفي ودفن بقرية العباد من أعمال تلمسان، قيل أنه كان من الزهاد العارفين بالله، متعلق بالعلم وله آثار طيبة بهذا الخصوص. **ينظر**: نفسه، ص- ص 319، 320./ **ينظر**: ابن قنفذ القسنطيني، المصدر السابق، ص 12.

[2] – ابن الزيات، المصدر نفسه، ص 330، ص 332./ **ينظر**: ابن قنفذ القسنطيني، المصدر نفسه، ص- ص 38، 39.

[3]– ابن قنفذ القسنطيني، المصدر نفسه، ص- ص 67، 68.

أبوها كان كاتبا، وبمناسبة زواجه تأخر الركب يوما كاملا أولم فيه ابن بطوطة وليمة كبيرة لجميع الركب الحاضر وأطعمهم ...[1].

وحين ارتحل "ابن بطوطة" (تـ 779هـ) من قرية "تكدا" إلى قصور "توات" سنة 754هـ، حمل معه ما مقداره سبعين ليلة من الطعام؛ إذْ أن الطريق بين المنطقتين به أغذية من قبيل اللحم والسمن واللبن، وتتم مقايضته بالأثواب[2]. وبالرغم من توفر الأطعمة على ذلك الطريق إلا أن " ابن بطوطة(تــ779هـ) فضل حمل الأطعمة والأغذية التي تكفيه لطول مدة رحلته، ولعل هذا راجع لعدم موافقة مزاجه لتلك الأغذية المتوفرة في تلك البقاع، أو قد تكلفه مالا كثيرا إذا ما اشتراها من تلك النواحي.

وفي ناحية جبال "مراكش" المسماة بـ "سَمِدْ" قضى فيها حسن الوزان بعضا من الليالي في ترحاله عند أحد الأهالي ما اضطره إلى تناول بعض من أغذية تلك المناطق فلم يقدر التعود على النظام الغذائي السائد عندهم والمتمثل في دقيق منقوع في الماء مغلي في قِدْر، مع لحم تَيْس مسن يصعب مظغ لحمه لصلابته[3]. ويبدو أن هذا الطبق الذي قدم للمرتحل خال تماما من التوابل حيث لم يأت على ذكرها حسن الوزان، وهذه إحدى الاحتمالات لعدم مقدرة حسن الوزان احتمال فظاعة مذاق ذلك الطعام الذي لا يطاق مذاقه.

وأثناء ترحاله في منطقة "هسكورة" نزل حسن الوزان عند أحد السادة من المنطقة فأكرم وفادته ودعاه لتناول الغذاء معه، إذ أعد غذاء لضيفه متنوعا مؤلفا من: "لحم غنم مشوي وطبيخاً ملفوفاً في مرقّقات من العجين المتناهي في الدقة تشبه شريطيات...ثم أحضروا الكسكسو والفتات وألوانا أخرى من الأطعمة..."[4].

---

[1] – شمس الدين محمد الطنجي، المصدر السابق، ج1، ص174.

[2] – نفسه، ج4، ص 277.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 139.

[4] – نفسه، ص 172.

من خلال الأغذية التي تناولها حسن الوزان في المنطقتين أثناء ترحاله، نلمس نمطين مختلفين للأغذية الذي تميزتا بهما تعكس النظم الغذائية المنتشرة في تلك الأرجاء حسب قدرة المجتمع في تكييف تلك الأغذية وقدرة تناولها والانتفاع بها من جهة، ومن جهة أخرى مقدرة الغرباء على التكيف على نمط تغذية وطبخ المناطق التي يحلون فيها.

رابعـــــا: النظام الغذائي للعامة والفقراء

لقد كانت المجتمعات القبلية تجوب بلاد المغرب الإسلامي بحثا عن المراعي لقطعانها وماشيتها، التي كانت بمثابة الخزان المهم الذي تعتمد عليه في تأمين وتنويع نظام غذائها. ومن القبائل التي سكنت بلاد القبلة من "زاب إفريقية" إلى مناطق "سجلماسة" قبائل بني مرين التي كانت تنتجع فيها قطعانهم وماشيتهم المختلفة، فكان جل غذائهم من صيد البراري واعتماد الغارات من حين لآخر وسلب قطعان القبائل الأخرى. وكانت اللحوم على رأس نظم أغذيتهم التي تنوعت أيضا بتوفر التمور لديهم، والعسل الذي يجدونه في البرية، إلى جانب توفر كميات كبيرة من اللبن الذي تذره قطعانهم. أما في زمن الصيف فيدخلون المناطق الغربية لبلاد المغرب الإسلامي فيتزودون بالميرة المختلفة من أسواق الحواضر وعلى رأسها الحبوب من شعير وقمح وحنطة[1].

وتشتهر بعض المناطق الصحراوية بعدد من النظم الغذائية السائدة لديهم؛ فمن تلك الأغذية ما هو منتج محليا، ومنها ما تجلبه القوافل التجارية. وعليه تشتهر قرية "تغازى" بمناجم الملح الواقعة في قلب الصحراء، جل سكانها من عبيد قبيلة "مسوفة" العاملين بتلك المناجم، يتزود هؤلاء العبيد بالأطعمة والأغذية التي تجلبها القوافل والتي تمر بالقرية كمحطة تجارية مهمة، ومنه فإن النظام الغذائي لهؤلاء العبيد في غالبيته مكون من التمور المجلوبة من منطقتي "درعة وسجلماسة"، أما اللحوم التي يتناولونها فهي في معظمها لحوم الجمال. ويعتبر ماء القرية الذي يشربه أهلها ماءًا زعاقا غير عذب[2]؛ فماء هذه القرية غير صحي لملوحته إضافة للأغذية التي يتناولونها، فهي تبقى دون المطلوب لعدم تنوعها ورتابتها الدائمة.

[1] – ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص– ص281، 282.

[2] – شمس الدين محمد الطنجي، المصدر السابق، ج4، ص 241.

وفي هذه الصحراء قطعان بقر الوحش ويبدو أن قبائل صنهاجة التي تستوطن هذه الفيافي تصيدها وتشرب المياه التي في بطونها، والناس يتحاشون أكلها لأن لحمها يولد العطش. وتنتشر الكمأة بهذه المناطق الصحراوية بكميات كبيرة. وتعتبر لحوم بقر الوحش والكمأة من أهم الأغذية لقبائل صنهاجة القاطنة في تلك الأرجاء المقفرة، وهي إحدى أهم النظم الغذائية بالنسبة لها وأساس تواجدها[1].

أما القاطنين في مناطق قصور "توات" الصحراوية، التي بها حركة تجارية؛ فالقوافل تجلب إليها مختلف الأغذية التي هي قوام نظم الغذاء لدى السكان من قبيل اللحم والسمن والزيت والزروع. فلحوم الغنم المقدد يجلب إلى هذه المناطق من منطقة تسمى "كاهر" التي بها مراع خصبة للماشية، أما السمن والزيت والزروع فيجلب من المناطق الشمالية لبلاد المغرب الأوسط، وأما التمر فيجلب من مدينة "سجلماسة" إلا أن الأهالي يفضلون تمور المنطقة برغم من ردائتها. ويعتقد أن للمنطقة إنتاجا وافرا من اللبن الذي يعد شرابا فارها في تلك الأرجاء، إلى جانب أكلهم للجراد؛ إذْ يصيدونه في الصباح الباكر ويخزنونه[2].

وفي عهد أمير المؤمنين "يعقوب بن عبد الحق المريني" (656هـ-685هـ) شهد المغرب الأقصى رخاءً كبيرا، انعكس إيجابا على النظم الغذائية للعامة، فتنوعت أغذيتها تنوعا كبيرا. وعرفت أسواق المدن رواجا كبيرا لمختلف أنواع الأغذية؛ فهذه أسواق حاضرة "فاس" تعطينا فكرة عن أسعار المعروضات المختلفة من الأغذية التي توفرت للناس، كما أنها تعطينا فكرة عن التنوع الغذائي الذي درجت عليه العامة في استهلاكها اليومي وعن النظام الغذائي الذي تحسن زمن هذا السلطان[3].

[1] – محمد حبيدة، المرجع السابق، ص192.

[2] – شمس الدين محمد الطنجي، المصدر نفسه، ص 277.

[3] – ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص 302./ **ينظر**: ابن أبي الزرع، الدخيرة السنية...، ص 95.

الجدول رقم: 20

أسعار بعض الأغذية في حاضرة فاس زمن السلطان المريني يعقوب بن عبد الحق (656هـ–685هـ)

المواد الغذائية	الدقيق	القمح	الفول	أنواع أخرى من القطاني	العسل	الزيت	التمر	اللوز	الملح
أسعارها	¼ درهم	6دراهم للصفحة الواحدة	ماله سعر لوفرته	مالها سعر لوفرتها	3 أرطال بدرهم	40أوقية بدرهم	8 أرطال بدرهم	صاع بدرهم	حمل بدرهم

إن الجدول رقم: 20 يوضح لنا أهم المواد الغذائية التي تُعد من أهم النظم الغذائية لدى ساكنة حاضرة "فاس"؛ فأسعارها بالنسبة لتلك الفترة جد مناسبة لجميع فئات المجتمع، بحكم الإستقرار الذي حصل، وهذا ما يسمح لسكان بمختلف شرائحهم تنويع نظمهم الغذائية، ما يجعلها غنية في تركيبتها الغذائية.

الجدول رقم:21

أسعار بعض اللحوم في حاضرة فاس زمن السلطان المريني يعقوب بن عبد الحق (656هـ–685هـ)

اللحوم	لحوم البقر	لحوم الضأن	الكبش	سمك الشابل
أسعارها	100أوقية بدرهم	70أوقية بدرهم	5 دراهم	بقيراط

ومن خلال الجدول رقم: 21 الذي يوضح التنوع في اللحوم المعروضة في حاضرة "فاس" على اختلاف أجناسها، واعتبرت أسعار اللحوم في هذه الفترة في متناول الجميع الأمر الذي سمح لجميع فئات المجتمع الفاسي بأخذ نصيب منها وتنويع نظمهم الغذائية خصوصا من اللحوم على إختلاف أجناسها.

وحين تحرك السلطان "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) نحو منطقة "الزاب" متفقدا أحوالها وأحوال الناس والعامة بها، وجد مخازنها مملوؤة بالأطعمة المتنوعة التي يمكن تخزينها أعواما خاصة الحبوب المختلفة، إلى جانب ادخارهم للتمور المتنوعة. لقد كان الناس في أرغد عيش[1]. وهذا الأمر يعطينا نظرة عامة على النظام الغذائي السائد في تلك المناطق، والملاحظ أن معظم الأطعمة المخزنة من الحبوب والتمور المتنوعة، ولا يستبعد أيضا وجود منتوجات زراعية متنوعة وحيوانية تدعم التنوع الغذائي لسكان.

في المناطق الصحراوية الواقعة في شرق إفريقية مثل منطقة "ودان" شكل الصيد الوحش كحيوانات اللمت والنعام مصدرا أساسا للحصول على اللحم، الذي عُدَّ المصدر الأول في نظامهم الغذائي، كما يُقدم أهل تلك الأرجاء على ذبح الحيوانات المِسِنَّةِ كالتيوس والجمال وأيضا النعام المدجن الذي يشبه في مذاقه لحوم الدجاج إلى حد ما، إلا أن لحومها صلبة كريهة الرائحة خاصة لحم الفخذين وأنها لزجة. وعرفت نفس المناطق مصادر غذائية أخرى في مقدمتها التمور ولبن الماعز التي توفره القطعان والتي يعتني بها سكان تلك المناطق كمناطق "دَرْعَة". وشكل طبق العصيدة غذاء مهما في تلك الأرجاء والفيافي، فهو حساء مكون في أساسه من الشعير المطبوخ مع الماء، ومن النادر أن ترى لديهم الخبز حيث لا يحضَّر إلا في المناسبات والأعياد[2].

---

[1] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 452.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 116، ص- ص 119، 120.

وقد تمكن أهل إفريقية من تحضير بعض الأطعمة التي تعتمد على التمور ودقيق القمح وطبخها لصناعة بعض الرغائف. وهي معروفة في تلك البقاع باسم "القرصة المنوعة بالتمر"، وقد أورد المؤلف المجهول لونين من تلك الأطباق؛ إذ يصف لنا طريقة تحضير أحد تلك الأطعمة بقوله:

المرحلة الأولى: "يؤخذ من السميد ويُلتُّ بالزيت العذب، ويعجن مثل عجين الكعك، ويكثر فيه من الزيت، ويصنع منه قرص حسن مثل جامات السكر أو أقل منها، وتدخل الفرن، ولا يبالغ في الطبخ"[1].

المرحلة الثانية: "ثم تخرج الأقراص من الفرن وتفرك في قصعة حتى تعود مثل السميد...يؤخذ من التمر الشداخ منقى من نواه وقطاميره، ويدق حتى يصير معجونا ويخلط بمثله من ذلك السميد"[2].

المرحلة الثالثة: "يضاف للخليط قرفة وسنبل وقرنفل وزنجبيل وخولنجان قدر الكفاية، ويعرك حتى يلتئم، ويصير جسدا واحدا... ويصنع منه قرصة في وسط قصعة، ويصب عليها من الزيت العذب"[3].

وبالعودة لأطعمة "الأطرية" التي تصنع من حبوب القمح، نجد صنفا منها قد ذكرناه من خلال هذه الدراسة المعروفة بـ "الفِدَوْش" وقد أتى على ذكره المؤلف المجهول ويقول أن حاضرة "بجاية" وأحوازها تشتهر بهذا النوع من "الأطرية"، واصفا صنعه بقوله: " هذا يعمل من العجين – أي أن الفِدَوْش يصنع من العجين – وهو ثلاثة أنواع: منه مستطيل الشكل على هيئة القمح، ومنه المستدير على قدر حب الكزبرة، ويسمى ببجاية وأحوازها بحميص..." وقد اشتهرت عامة النساء بهذا النوع من الأغذية كواحد

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص- ص 106.
[2] – نفسه، ص- ص 206، 207.
[3] – نفسه، ص 207.

من نظم الغذاء لديهن، فيطبخونه مع الخضر خاصة "القرع" وهذا ما أكده المؤلف المجهول بقوله: "وهو من أطعمة النساء يطبخونه بالقرع والأبزار ودسم وهو من القطائف"[1].

وقد ذكر ابن رزين التجيبي "الفداوش" – بهذا اللفظ والنسخ – وهو يعطينا فكرة عن طريقة صنعه ويصف ذلك بقوله: "يعجن مقدار... من السميد بماء وملح عجناً قوياً ويعرك عركاً محكماً في طول حبة القمح وتكون كل حبة منه رقيقة الجسم وطرفاها أرق من وسطها، ويوضع كل ما يفتل منه في طبق – ويجفف تحت الشمس–...والذي يفتل مدورا على شكل حب الفلفل –يسمى المحمصة– ويطبخ مثل طبخ الفداوش"[2]، ونعتبر هذه الطريقة منتشرة بين عامة الناس لصناعة هذا النوع من الأغذية في بلاد المغرب الإسلامي، والتي لا تزال بعض الأسر إلى اليوم تحتفظ بها، أما عن كيفية تحضير هذا الطبق فيصف ذلك ابن رزين بقوله:

المرحلة الأولى: "...فإذا أُحتيج لطبخه أخذ من أطايب اللحم الغنم السمين مثل الصدر والأجناب والأذناب وغيرها وقطع قطعاً وسطاً ونظف ووضع في قدر كبيرة بماء كثير وملح وزيت وفلفل و كزبرة وقليل من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار"[3].

المرحلة الثانية: "فإذا نضج اللحم يخرج من القدر...وتصفة المرقة وينظف القدر وتعاد المرقة فيها، فإن كفت تطبخ الفداوش وإلا زيد فيها الماء، فإذا غلت وضع فيه الفداوش برفق ووضع على نار معتدلة حتى يستوفي حقة من الطبخ وتوضع في أثناء ذلك قديرة صغيرة على فم القدر مملوءة بماء السخن بحرارتها، فإن جف ماء الفداوش زيد منه"[4].

---

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 184.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص– ص 90، 91.

[3] – نفسه، ص 90.

[4] – نفسه، ص 90.

المرحلة الثالثة: "فإذا نضج الفداوش يوضع فيه وهو في القدر زبد طري أو سمن ويترك ليغلي فيه ساعة ويحرك بذنب المغرفة احتياطا عليه من الفساد، ويقلى في أثناء ذلك اللحم في طاجين بزبد أو بسمن حتى يحمرّ، فإذا انتهى الفداوش من الطبخ فرغ في مثرد وسوي عليه اللحم وذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل إن شاء الله"[1].

ومن خلال هذا الوصف لطبق الفداوش الذي يدخل في تركيبته وطبخه العديد من الأغذية المتنوعة في مقدمتها دقيق القمح الذي صنع منه، ثم اللحوم المتنوعة إضافة للماء والملح والتوابل وزبدة والسمن، وتقل هذه الأغذية أو تزيد حسب إمكانات العائلة المادية والذي عُدَّ واحدا من النظم الغذائية المهمة في بلاد المغرب الإسلامي التي لا تزال إلى اليوم كموروث ثقافي متداولا بين الأجيال.

وتعتبر بعض الأغذية والأطعمة في حياة العامة عماد قوتها اليومي، بل وجلُّه، وبالتالي يُعَدُّ واحدا من أهم الركائز الذي تعتمد عليه في نظم غذائها. وفي مقدمة تلك الأطعمة الزبيب والقطاني أو الأقط أو اللبن أو الدخن أو الأرز أو العسل أهم تلك الأغذية لديهم، كما شكل الجبن واحدا من الأغذية التي استطاع صناع الأغذية في بلاد المغرب الإسلامي توفيرها واستخراجها من الألبان المختلفة. وكان يُعَدُّ غذاءا مهما في موائد العامة وتنويعا في مصادر الغذاء لديهم[2].

1– نظم الغذاء في الاحتفالات العامة

في كثير من المناسبات تعودت الدول القائمة ببلاد المغرب الإسلامي دعوة عموم الناس لحضور موائد احتفالية كلما سمحت الفرصة لذلك، فكانت العامة بمختلف أطيافها تلبي تلك الدعوات لإشباع رغباتها وفضولها وأنها تجدها فرصة لتذوق ما لذَّ وطاب من الأطعمة والأغذية التي لا تقدر العامة خاصة الفقراء والمساكين منهم بلوغ تلك الأنواع من طيبات الأطعمة الفارهة. ففي سنة 635هـ، قدم وفد من حاضرة "اشبيلية" ومن مدينة "سبتة" لتقديم البيعة لأمير المؤمنين "الرشيد عبد الواحد بن إدريس المأمون"

---

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 90.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص 75./ ينظر: نفسه، ج4، ص 238.

(630هـ- 640هـ)، وتم استضافتهم حسب منازلهم، وخرج عموم الناس من العامة والخاصة للمنتزهات وابتاعوا اللحوم من كل الأنواع كلحم البقر والغنم، إضافة لأنواع وأصناف الفواكه المتعددة[1].

وتُعد المناسبات الدينية هي الأخرى خاصة عيد الأضحى فرصة لعموم الناس لإصابة السنة الشريفة؛ إذ يقبلون على الاحتفال بهذه السنة المباركة، ويسوقون فيها أضاحيهم لنحرها بعد تمام صلاة العيد[2]؛ لكن تباين منازل ورتب الناس أمر يدفع إلى الاستخلاص بأن الكثير من العامة لا يوفق لشراء أضاحيه التي تشكل لحومها من أهم النظم الغذائية قداسة وما تحمله من عبر دينية، لذا كان بعض الأفراد من الناس لا يفوت هذه المناسبة ولو كلفه ذلك سرقة الأضحية. فالشيخ "أبو وكيل بن تاميمونت" قبل توبته كان سارقا؛ فلما أقبل عيد الأضحى دخل زريبة لأحد الشيوخ ليسرق فحلا، فلم يستطع فتاب إلى الله، فلما حل يوم النحر قدم له الشيخ الصالح ذلك الكبش كي يضحي عليه[3]، وهذا دليل على حرص الناس على هذا النوع من الغذاء في حياتهم الدينية.

وأثناء حركة السلطان "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) وتمكنه من إخضاع مدينة "قسنطينة" وأعاد الأمان لأهلها، أمر بإعطاء فقرائها ومساكينها أضحياتهم لعيد النحر. وفي المولد النبوي الشريف، أطعم الطعام لعامة الناس. يقول في ذلك ابن الحاج النميري: "...وتعطى للفقراء والمساكين أضحياتهم في أعياد النحر... وتقام في ليلة مولد النبي صلّى الله علية وسلم مواسم الأفراح... ويحتفل في الطعام للجمِّ الغفير..." [4]، فمكن الفقراء من لحوم الأضاحي مما رفع المستوى المعيشي لهم أثناء فترة العيد، وأطعمهم الطعام ولا يستبعد أن يكون الطعام المقدم من الكسكسو المعد باللحم بمناسبة المولد النبوي الشريف.

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص- ص473، 474./ **ينظر**: ابن أبي الزرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس...، ص 255.

[2] – عبد العزيز فيلالي، المرجع السابق، ص 273.

[3] – **الشيخ أبو وكيل ميمون بن تاميمونت**: لقب بالأسود، من بلاد دكالة، تاب من السرقة وصار عبدا صالحا. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 234.

[4] – ابن الحاج النميري، المصدر السابق، ص 232.

كما كانت تقام الولائم والاحتفالات الهامة أيضا بمناسبة عقد الصلح بين المتخاصمين في كثير من الأحيان؛ وكان هذا بسبب الخصومات والنزاعات التي تقع من حين لآخر بين الأفراد والجماعات والتي كانت تشهدها العديد من مناطق بلاد المغرب الإسلامي، فكان يدعى الناس للطعام وإقامة المآدب الغذائية تيمنا بعقد الصلح فيما بينهم. تشير بعض النوازل التي طال فيها الخصام بين بعض المتخاصمين أنه استدعي فيها تدخل الشيخ "أبو محمد صالح بن عمر" للإصلاح فيما بينهم، وعلى إثر ذلك أعد طعام الصلح، والذي صنع من حنطة الشعير وأضيف له سمن يسمى عصيدة الشعير[1]، وهذا نظام غذائي يعكس الحالة الاجتماعية للمتخاصمين حيث كان هو السائد في ربوع بلاد المغرب الإسلامي. ويمكن استبدال السمن بالزيت أو الزبدة والعسل أو السكر أو عصير الربِّ[2].

وهذا الشيخ "أبو علي سالم بن سعيد القديدي" (ت669هـ) خرج مع أصحابه لأجل قضية صلح بين قريتي "عروة وملول" بالقرب من مدينة "المهدية"، فلما حضروا لقرية "عروة" خرج الناس لاستقبالهم بحفاوة واحتفلوا بذلك، وصنعوا طعاما لهم من الجرادق وهو نوع من خبز يتميز بخفته يصنع في البوادي والقرى، إضافة للعسل والدجاج[3].

وفي المناسبات الخاصة كالختان وازدياد المواليد؛ كانت تقام الولائم التي تقدم فيها أصناف من الأطعمة وفي مقدمتها أطعمة مكونة في الأساس من اللحوم. فهذا الشيخ "أبو يلْبَخْتْ الأسود" (602هـ) كان قد أعد ثورا يذبحه بمناسبة ختان ولده ويطعم بلحمه الحضور من العامة، لكنه تصدق به على فقير جاءه يشكو عوزه بسبب ولادة مولود له، فلم يجد عقيقة يعق بها مولوده ويطعم بها زوجته،

[1] – **الشيخ أبو محمد صالح بن عمر**: دفين مدين أيلان كان واحدا من أرباب الدولة، فزهد في الدنيا، ويعد صاحب كرامات. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 250، 251.

[2] – سهام الدبّابي الميساوي، المرجع السابق، ص 63.

[3] – **أبو علي سالم بن سعيد القديدي**: دفين حاضرة القيروان، تاب على يد أحد شيوخه، كثير المجاهدة لنفسه، قليل الأكل، يقدم على خدمة الفقراء بنفسه، ويصل ذوي الأرحام، لا تأخذه لومة لائم في الحق، خرج في جمع من أهل القيروان للرباط عند ساحل مدينة سوسة التي هددها العدو الصليبي، من أفاضل العلماء. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص49، ص52، ص55، ص58، ص63، ص86.

فساق ذلك الثور وأطعم بلحمه زوجته وأهله، وفي المقابل سيق للشيخ مجموعة من الثيران في اليوم الموالي، فنحرها وصنع بلحومها طعاما للناس[1].

ومن الأطعمة المشهورة التي تقدم في الولائم بمناطق إفريقية وبالخصوص في أنحاء حاضرة "تونس" طعام يسمى "المعسل"، وقد أشار إليه المؤلف المجهول في كيفية إعداد هذا الغذاء المهم بالصفة الآتية:

"يؤخذ من العسل المصفى، ويصب عليه من النشا المحلول المصبوغ بالزعفران –بمقادير معلومة، ويمكن استعمال غبار الدرمك– المحلول على تلك الصفة، ويصب عليه من الزيت ما يكفيه ويدام تحريكه حتى ينشع الزيت منه، ويضاف إليه فلفل وقرفة ويسير كافور ويشد عقده، ويقدم للحضور"[2].

وفي أعراس العامة يهدي الجيران والمدعوون لأهل العرس أنواعا مختلفة من الأغذية كهدايا وإعانات لهم على ولائم العرس، ومن ضمن الأغذية التي يرسلونها الكباش ولحوم الجزور، والخبز، وهي أغذية مهمة في إقامة هذا النوع من الولائم[3].

ويشير حسن الوزان لبعض الأغذية التي تُعد في هذا النوع من الزيجات لدى عامة الناس، والتي يقدم فيها "الثريد"، والذي يصنع من خبز خفيف يشبه الشرائط مغمور في مرق لحم مقطع قطع كبيرة[4].

وساد عرف لدى بعض سكان بلاد المغرب الإسلامي تمثل في إرسال الزوج لزوجته بعض الهدايا، من ضمنها بعض الأطعمة والفواكه المتنوعة. ويشترط أيضا في إكمال مراسيم الزواج ، إرسال الزوج بعضا من رؤوس الماشية إلى دار زوجته؛ هذا ما نصت عليه بعض الشروط في النوازل والتي بينت إرسال بعض أنواع رؤوس الماشية كرؤوس البقر أو الثيران أو الغنم، وكل تلك العادات الراسخة شكلت

---

[1] – **الشيخ أبو يلْبْخْتْ الأسود**: دفين جبال هسكورة، من أكابر المشايخ والأولياء، ويعد من تلامذة الشيخ أبي يعزى. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر نفسه، ص 381.

[2] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص– ص 215، 216.

[3] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج9، ص 182.

[4] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 257.

منظومة غذائية مهمة لدى عامة الناس في أفراحهم.وقد أشار بعض النوازل إلى أن تلك الولائم والأعراس كانت لا تخلو من تناول بعض العامة للخمور مما أوجد جدلا حادا بين الفقهاء في قضية تناول أطعمة تلك الأعراس[1].

2- طعام الجنائز

يذكر أنه لما توفي الشيخ "أبو يغْزَى يلْنُورْ بن ميمون" في شهر شوال من سنة 572هـ، أقيمت له جنازة وتم ذبح ثور أسود حُضِّر به طعام المعزيين[2]. ودرجت العامة على صنع الأطعمة لمواساة أهل الميت خاصة الجيران المحيطين بأهل الجنازة، فيقدمون على صنع الطعام وتقديمه للمعزين وأهل الميت[3]. ولا يستبعد أن يكون الطعام في هذه الحالة كما ذكر سابقا هو الكسكسو المعد باللحم والمرق والخضار.

3- أهمية الشعير والقمح في أطعمة العامة

تُعد الحبوب المختلفة خاصة الحنطة والشعير والقمح من الأساسات المهمة في نظام الغذاء لسكان بلاد المغرب الإسلامي، وتعد أساس صنع الخبز للعامة، ولا يخلو بيت من البيوت إلا ويعمد أهله لادخار تلك الحبوب، أو يقبلون على شرائها خاصة عقب كل مجاعة أو قحط يعم البلاد. فبعد مجاعة فتنة عرب الأخلاط في حاضرة "مراكش" زمن أمير المؤمنين "الرشيد عبد الواحد بن المأمون" (616هـ-640هـ) ساد الأمن وتهافتت عامة الناس على شراء حبوب القمح بكثافة بعد أن رخُصت أسعارها في الأسواق ووصل سعرها درهم واحد لثلاثة أمداد. وفي سنة 637هـ حل القحط بأهل "سبتة" وسمي بعام "سبعة" ومن حينها صار أهالي "سبتة" يختزنون الحبوب في مطامير خاصة بهم تحسبا لأي طارئ[4].

إنّ العديد من العامة يعمدون لخدمة أراضيهم لتوفير ما يحتاجونه من الحبوب كغذاء لهم يدخرونه خلال العام، فهذا الشيخ "أبو محمد بن أبي زرج" كان يخدم أرضه ويأكل من إنتاجها، بل كان

[1] - أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج3، ص 43، ص 46، ص 96، ص 100، ص 251.
[2] - ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 213، 214، ص 232.
[3] - أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج1، ص 338.
[4] - ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 478، ص 483.

أيضا يتصدق على المحتاجين والفقراء والضعفاء بما يخرجه من أرضه خاصة الحبوب التي يحصدها، فتكون غذاء ومصدرا مهما لقوتهم طوال موسمهم السنوي[1]. فهذه الحبوب التي منها معاشهم اليومي كانت تمكنهم من صنع الخبز في المقام الأول، وأنواع مختلفة من الأحساء كاجشيش والحريرة[2].

أما الشيخ "أبو زكرياء يحي بن محمد" (تـ576هـ). فقد تعود على تخزين كميات من القمح في داره. وهذه الحبوب تُعد نظاما غذائيا أساسا لصنع الغذاء لدى سكان المنطقة في حاضرة "فاس". ففي سنة 571هـ تصدق هذا الشيخ بمخزونه كاملا من القمح على الضعفاء والمساكين لتلبية حاجاتهم الغذائية. ما يدل على أهمية الحبوب في النظم الغذائية بالمنطقة، واعتماد السكان على هذا النوع من التغذية بشكل كبير[3]، وقد اشتهر سكان حاضرة "فاس" بتحضير طعام مشهور عندهم معروف بـاسم "تارفست" قوام صنعه يعتمد في الأساس على حنطة القمح، وقد ذكر لنا المؤلف المجهول كيفية تحضير هذا الطعام بقوله:

المرحلة الأولى: "يعجن الدرمك أو السميد، ويصنع منه أرغفة رقاق، وتخبز في التنور أو في الفرن المعتدل، وتفتت تفتيتا دقيقاً، ثم يؤخذ شيئا من العسل منزوع الرغوة ويحل بمثله في الماء العذب، ويلقى فيه الزعفران–القدر الكافي–"[4].

---

[1] – **الشيخ أبو محمد خميس بن أبي زرج الرجراجي**: من بلاد رجراجة، أقام عشرين عاما يأكل من يده، ووصف بالصلاح والكرامات المشهورة. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 113.

[2] – سهام الدبّابي الميساوس، المرجع السابق، ص 41، ص 46.

[3] – **الشيخ أبو زكرياء يحي بن محمد بن عبد الرحمن**: المعروف بالتادلي، ودفين حاضرة فاس عرف بالصلاح وكان مجاب الدعوة. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر نفسه، ص– ص 245، 246.

[4] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 207.

المرحلة الثانية: "ثم يطرح فيه ذلك الفُتَاتُ، ويحرك حتى يصير...مثل المعجون، ويدام تحريكه. فإذا اشتد فُرّغ في جفنة بعد أن ينثر عليه لوز مقسوم كثير، ويحرك حتى يخلط، ويصنع في وسطه حفرة تملأُ بسمن فواح أو زبد طري، ويذر عليه سكر وقرفة وسنبل وقرنفل وفانيد صحيح ويقدم –للاستهلاك–"[1].

وقد عمل الشيخ "محمد عبد الله بن موسى" (تـ 580هـ) كأجير في الحقول زمن الصيف أثناء الحصاد، فقد قام بحصد حقل رجل يعرف باسم "أبو بكر بن قرمان البغاني" من عامة الناس فظهرت للرجل بركة الشيخ حيث قال: "...ولم يزل ينمو – الزرع- كل عام ويضاعف حتى أثريت وامتلأت مخازني بالزرع حتى لم أجد أين أجعله"[2].

ويحصل هؤلاء الحصادين العاملين في الحقول على بعص الأغذية والأطعمة من أصحاب تلك المزارع، فحين يحل وقت الغذاء أو استراحتهم يكرمونهم بالأطعمة. يشير ابن الزيات في ذلك إلى أن بعض الحصادين في منطقة قرب حاضرة "فاس" وأثناء استراحتهم للغذاء قدم لهم طعام مكون من ثردة الفول ممزوجة بالسمن[3]. ومن الأغذية أيضا التي كان الحصادون يتناولونها فيما بينهم في صاع واحد الإدام والدقيق واللحم والزيت واللبن[4].

أما في منطقة "تادلا" قدم نحو أربعين حصادا على الشيخ "أبو محمد مع الله بن يحي بن يجاتن الزناتي" (536هـ) لحصاد أرضه، فأمر الشيخ أهل داره بإعداد طعام لهم. وكان غذاء مكونا من أربعة أرغفة من الخبز وقربة من اللبن الخالص. وقد كفاهم ذلك الطعام كلهم، مع أنه للوهلة الأولى يضن أن ذلك الطعام لايكفيهم لكثرة عددهم، وقد بقي من ذلك الطعام بقية والجميع أخذ كفايته. ثم أمر الشيخ

---

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 207.

[2] – **الشيخ محمد عبد الله بن موسى الجزرلي**: دفين مكة المكرمة، معروف بالجزولي، كان من الصلحاء أهل سجلماسة. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص 277، 278.

[3] – نفسه، ص 135.

[4] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج8، ص 142.

أهله فجهزوا لهم طعاما آخر، وجهزه في صفحة كان الشيخ يأكل فيها مع أهله، فكان الطعام المجهز مكونا من زبد مستخرج من لبن بقرته، ثم قدمه إليهم وقد أكلوا وكفاهم جميعا بما فيهم أهل القرية[1].

وكثير من عامة بلاد المغرب الإسلامي اتخذ من الخبز الذي يصنع من الحنطة أحد نظمها الغذائية الرئيسة وركيزة مهمة لا يمكن الاستغناء عنها في موائدهم المعتادة، حيث أن سكان الحواضر يحملونه بعد تهيئته إلى الأفران المنتشرة في الأزقة والأحياء. لقد تعود الشيخ "أبو عمرو عثمان بن عبد الله" (ت 564هـ) على صناعة خبزه وعجنه بيديه، وحمله إلى فرن الحي. وفي طريقه يمر بأبواب الحي فيجد النساء قد وضعن خبيزهن عند أبواب دورهن فيحمله معه إلى الفران[2]، وهي ظاهرة تشير إلى مدى انتشار هذا الغذاء بين العامة لدرجة أنه كان لكل حي فرنه الخاص الذي يطهى فيه الخبز المجلوب من الأحياء المجاورة للفرن.

ومن تلك الحواضر حاضرة "تونس" التي تشتهر بخبزها الأبيض الذي عُدَّ غذاء للعامة والخاصة على حد سواء، يخبزونه كما يجب بالدقيق والسميد ويعجن ويعالج بمهارة فائقة بالماء ثم يدق العجين بمدقة ويصنع منه خبزا ذو جودة عالية. وبالإضافة إلى هذا الخبز المميز، تتناول العامة في مدينة "تونس" وتقريبا في جميع أنحاء إفريقية طعاما يسمى "البسيس"، فهو واحد من أهم نظم الغذاء عندهم وبالخصوص يُفضل أكله من طرف فئة التجار والحرفيين. ويتم تحضير هذا الطعام كما يلي:

يؤخذ شيئا من دقيق الشعير، يضاف إليه الماء حتى يصير خاثرا كالصمغ، ثم تضاف إليه الزيت وعصير الليمون الحامض أو عصير البرتقال، ليصبح جاهزا ويتم إحتسائه دون مضغ ويصفه حسن الوزان بالغذاء الخشن سيء المذاق[3].

ويصف حسن الوزان نوعا آخر من "البسيس أو البازين"، وهو أكثر جودة من سابقه، ويتم تحضيره بالطريقة التالية:

---

[1] – ابن الزيات، المصدر سابق، ص 135.

[2] – نفسه، ص- ص 198، 201.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص- ص 75، 76، ص 111.

يؤتى بعجين خفيف – في الغالب يكون من حنطة القمح- يضاف إليه الماء ويطبخ جيدا، ثم يوضع في إناء ويعجن ويجمع في وسط الإناء، ثم يسقى بالزيت أو مرق اللحم الذي حظر لهذا الغرض، فيصبح جاهزا للأكل دون مضغ[1].

وكان الشيخ "أبو يحي أبو بكر الغازي" (ت 580هـ) يشتري كميات من الخبز من الأفران ويقوم بالتصدق بها على المحتاجين والفقراء[2]، وهذا الشيخ "أبو الحسن علي بن عبد الرحمن" يسعى دوما في مصالح الضعفاء من عامة الناس، فيسقي ويجلب الماء للأرامل، ويحمل لهن الخبز الذي يقمن بعجنه معه في طريقه إلى فرن الحي[3].

أما الشيخ "أبو يعقوب يوسف بن أحمد بن الحسين" (تـ 605هـ) الذي أصيب بفاقة شديدة، وهذا اظطره لرهن بعض أشيائه مقابل شراء الطعام لأهله. وهذا الطعام مكون من رغيفين وسمن، إلا أن زوجته-كما قيل- تصدقت به على من هو أكثر منهم خصاصة، فبات ليلته جائعا، فمرت ساعة من الليل فجاءه جاره بمائدة عليها ألوان من الأطعمة المختلفة، فأكل الشيخ وأهله من كل صفحة فوجد الطعام طيبا[4].

كما يذكر أن الناس في مناطق "حاحا" اعتادوا على بعض الأنظمة الغذائية التي كانت سائدة لديهم والتي تواراثوها عن أسلافهم، منها صنع أرغفة من حنطة الشعير وهو خبز يعجن من دقيق الشعير دون الحاجة لتخميره، ثم يطهى على طاجين مصنوع من الطين، ونادرا ما يطهى في الأفران أو التنانير.

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص76.

[2] – **الشيخ أبو يحي أبو بكر الغازي**: دفين مكة المكرمة، من أهل سجلماسة، عرف بكثرة السياحة في الأرض وله كرامات.**ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 244.

[3] – **الشيخ أبو الحسن علي بن عبد الرحمن**: المعروف بابن الدلال، أحد تلامذة الشيخ أبو عبد الله الصيقل المتوفى، ويعتبر الشيخ من الأولياء الصغار. **ينظر**: نفسه، ص- ص 340، 341.

[4] - **الشيخ أبو يعقوب يوسف بن أحمد بن الحسين**: يكنى بالأنصاري ومعروف باسم الحكيم، ذو أصول أندلسية، نزل حاضرة مراكش وبها توفي. يعد من أكابر أصحاب الشيخ أبو العباس السبتي. **ينظر**: نفسه، ص- ص 404، 406.

ومن دقيق الشعير أيضا يصنع حساء العصيدة، ولتحظيرها يغلى الماء جيدا في القِدْرِ، ثم يضاف إليه دقيق الشعير، ويخلط جيدا مع الماء حتى ينضج، ثم يصب في طبق مجوف وفي وسطه تجويف يملأ بزيت الهرجان[1]، فيصبح جاهزا للأكل في وسط عائلي، وفي مناطق أخرى تطهى العصيدة في ماء مملح[2]، ووصف حسن الوزان هذا الطعام بالخشن.

أما في فصل الربيع والصيف، فيتغير النظام الغذائي إلى نوع آخر من الغذاء؛ لكن جزء من تكوين الطعام يبقى وهو دقيق الشعير الذي يطبخ مع اللبن ويدهن بالزبدة، ويقدم لوجبة العشاء قبل النوم. وتتوفر للناس كميات كبيرة من العسل الذي يُدخر لزمن الشتاء ويُؤكل مع الخبز[3].

ومما يجب ذكره أن مدينة "قسنطينة" والمناطق المجاورة لها اشتهرت بإعداد نوع من الغذاء يعتمد في أساسه على حبوب القمح، يعرف عندهم باسم "المركبة أو الكتامية" وقد ذكر المؤلف المجهول صفة تحضيره بقوله:

"يعجن من السميد عجين محكم... بالخميرة، ويفقص به البيض ما أمكن، ويعرك به العجين حتى يرطب، ثم تركب مقلاة...على نار قوية، فإذا حمت دهنت بسمن أو زيت، وجعل فيها من ذلك العجين رغيف رقيق، فإذا نضج الرغيف حول، وأخذ من العجين في الكف وطلى به وجه الرغيف، ثم يحول الوجه المطلى بالعجين إلى المقلاة، ويرد أسفلها أعلاها، ويطلى بالعجين أيضا، ثم يقلب ويطلى، ولا تزال تطلى بالعجين وتقلب في الطاجين، وهي –تتراكم– تعلو حتى تصير قرصة كبيرة عالية، ثم تدار في

[1] – **زيت الهرجان**: هو زيت يصنع من نبات الهرجان والجوز، يتم خلطهما ويستخرج منه زيت طعمه مُرٌّ. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 111.

[2] – نفسه، ص 188.

[3] – نفسه، ص 96.

الطاجين على حرفها حتى تنضج من جوانبها...-ثم توضع في قصعة- وتثقب ثقبا كثيرة... ويصب عليها زبد مذاب وعسل كثير قدر ما يغمرها، -وتصبح جاهزة لتناولها-"[1].

وتعد المبادلات التجارية واحدة من الطرق التي يعتمد عليها التجار في تنويع بضائعهم الغذائية وتوفيرها للعامة. فقد أرسل الشيخ "أبو شعيب أيوب" (ت 561هـ) أحدهم بتجارة قمح فباعه في مدينة "ملقة" ثم إشترى منها بضائع مختلفة وكميات من التين المجفف ورجع بها إلى ميناء "أزمور"، وباع بضاعته في أسواقها بما فيها أحمال التين[2]، وهذا يدل على أن العامة من الناس كانت تقبل على أكل الأغذية المجففة كالتين المجفف، وهي واحدة من أهم النظم الغذائية السائدة.

4- اللحوم والأسماك

درجت العادة لدى العامة من الناس الإقبال على الأسواق المختلفة بغية التزود بما يحتاجونه من أغذية وأطعمة لمعاشهم اليومي، وتُعد محلات الجزارة مقصدا لمعظمهم وذلك لشراء أنواع مختلفة من الذبائح واللحوم التي تلزمهم. ففي مدينة "أغمات" بها سوق لبيع اللحوم وهو سوق يعطينا فكرة على مدى إقبال العامة على اللحوم واعتمادها في نظمها الغذائية. ومما يذكر أنه قد مر أخوان فاضلين وهما "مُحْرز ومحمد" على جزار فدعى له الشيخين بالبركة. وبقي الجزار يبيع لحم الثور للعامة لمدة ثلاثة أيام حتى مل الجزار من بيعه ورمى السكين من يده وقال: "لايتم لحم هذا الثور أبدا..."[3].

لقد دأب أهل المغرب الإسلامي على التكافل بينهم خاصة في توزيع لحوم الذبائح على عموم الفقراء من حين لآخر. والحادثة التي يرويها ابن الزيات تعطينا بعض التفاصيل حول الموضوع؛ حيث أقدم أهل "سافو" من منطقة "هسكورة" على ذبح ثور وفرقوه فيما بينهم دون فقرائهم ورفضوا التصدق عليهم منه، فغضب الشيخ "أبو صالح بن عبد الرحيم" لأجل تلك الفعلة، فبعث أولئك الفقراء لموضع

---

[1] – مؤلف المجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 203.

[2] – **الشيخ أبو شعيب أيوب ابن سعيد الصنهاجي**: من أهل أزمور ودفينها، قدم مراكش. تتلمذ على يد أبي يعزى وجلس لتعليم الصبيان القرآن الكريم، وكان رجلا من الصالحين. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 187، ص– ص 189، 190.

[3] – **أبو الطيب ومُحْرز ومحمد**: ثلاثة إخوة من أفاضل العلماء من مدينة سفاقس نزلوا مدينة أغمات وجلسوا لتعليم الناس والتدريس. **ينظر**: نفسه، ص– ص 161، 162.

وصفه لهم في الجبل ليحضروا منه ما يجدوه بالمكان المعين. فعادوا وهم يحملون معهم إليه ظبيا فذبحوه وأكلوا لحمه معا[1].

وعرف عن الشيخ " أبو عبد الله محمد بن يخلف الرباوي" (ت699هـ) تصدقه على الفقراء والمحتاجين من غذائه الذي ينتجه في أرضه خاصة الشعير الذي كان فوق حاجته، ويقال أنه ذبح ثورا كان يعينه في عمل أرضه، بسبب امرأة تمنت أكل قطعة من لحم ذلك الثور حين مرت به، فذبحه وبعث لها نصيبها منه ووزع الباقي[2].

وفي قضية غلاء أسعار اللحوم في بعض الأوقات على الفقراء وعدم مقدرتهم على شرائها، ذهبت العامة إلى تسمية الجزارين باسم "الطرَّار" ومعناه "الذي يشق الجيوب وغيرها عن الدنانير والدراهم"[3].

لقد شكلت اللحوم للعامة موردا غذائيا هاما في دعم قوتهم اليومي وأحد المقومات الأساسية في نظمهم الغذائية. وجرت العادة لديهم طهي هذه اللحوم وصنع المرق وأكلها مع الخبز والماء[4]. ومن أهم اللحوم الواسعة الاستهلاك أيضا لحوم الدواجن التي تطبخ بعدة طرق. كما شكَّل البيض أيضا نمطا غذائيا يحضر إلى جانبه هذه اللحوم. وكثيرا ما كان يصلق بغليه في الماء ويتم تناوله.

كما كان هؤلاء يعمدون إلى تصبير اللحوم الحمراء وذلك بتجفيفها ويحتفظ بها وتسمى "القديد". وكثيرا ما تطبخ ويصنع منها وجبة تُؤكل مع الخبز[5]. وتعتبر رؤوس الأغنام مصدرا غذائيا للعامة والفقراء بعد ذبح وغسل تلك الرؤوس وتنظيفها والعمل على شَيِّها وإعداد طبق غذائي منها[6].

---

[1] – **الشيخ أبو صالح واطيل بن عبد الرحيم**: المعروف بالهسكوري، يعد من الأفراد، عرف عنه الحج في كل عام وهي واحدة من كراماته. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 364.

[2] – عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص– ص43، 44.

[3] – عبد العزيز الأهواني، ألفاظ مغربية من كتاب اللخمي في لحن العامة، ج2، ب ط، ب ت، ص 295.

[4] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج11، ص 173.

[5] – نفسه، ج2، ص 26، ص28./ **ينظر**: نفسه، ج4، ص 129.

[6] – نفسه، ج1، ص 11.

ويذكر ابن رزين التجيبي عدة أصناف تعد من رؤوس الغنم والأبقار وغيرها من الماشية منها طبق يصنع من رؤوس الغنم يسمى "ثريدة من رؤوس الغنم" ويصف تحضيره كالتالي:

المرحلة الأولى: "تنظف الرؤوس والأكرع تنظيفا جيدا، ويتم التخلص من شعرها إما بالماء الساخن وكشطها، أو بحرقه على النار ثم تقطع في قدر"[1].

المرحلة الثانية: " – تنظف كرش الشاة تنظيفا جيدا بالماء الساخن وتنقى، ويعمد للشحم الموجود في بطن الشاة المسمى– بالرداء أو المنسج فيقطَّع قطعا ويجعل في طي كل قطعة من الشحم قطعة من الكرش ويشد عليه بالمصران –بعد تنظيفه– وتوضع في القدر مع الرؤوس"[2].

المرحلة الثالثة: "...ويجعل في القدر ملح وزيت وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من البصل مقطوعا ويصب في القدر من الماء ما يغمر الذي فيه وزيادة وتطبخ في فرن أو في الدار حتى تنضج، ثم تقطع مورقات الإسفنج قطعا كبيرة في المثردة ويصب عليها المرق حتى يفضل في المثرد وتذر عليه القرفة – ويصبح جاهزا للأكل–"[3].

وعرف عن الشيخ "أبو عبد الله محمد الجديدي" (تـ 787هـ)، أنه واحد من الشيوخ الذين أطعموا الطعام للفقراء في زاويته، ففي كل ليلة يطبخ لهم نوعا من الأطعمة يسمى "دوارة"، وهي أحشاء الشاة يعدها لعشائهم، ويوفر لهم أيضا شعيرا مقليا – لصنع العصيدة أو صناعة خبز الشعير، أو يأكل حبا دون سحقه– وأحيانا يصنع لهم منه "البسيسة"، وكان من عادة الشيخ عند حلول شهر شعبان يصنع للفقراء الرفيس وهي من الحلويات المنزلية التي تحضر بالفواكه والتمر. ومن عادة الشيخ إعدادها بالعسل والزبد والتمر والدقيق، ويقدمها في قصعة فيأكل الجميع[4].

---

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 40.

[2] – نفسه، ص 40.

[3] – نفسه، ص 40.

[4] – **أبو عبد الله محمد الجديدي**: دفين القيروان، ترعرع فقيرا يتيم الأب، عالم وحافظ لعلوم الحديث، جلس للتدريس، يطعم الطعام للفقراء ويحسن إليهم ويكسيهم ويقف على حاجاتهم. وعرفت عنه كرامات وتواتر لدى الناس، وصاحب فراسة وعلم. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص– ص 226، 227، ص– ص228، 230، ص237، ص 241.

وكثرا ما وفَّرت الكفارات التي نص عليها الشرع الحنيف فرصا لتنفيس عن الفقراء والمساكين وإشباع بطونهم الخاوية وتمكينهم من الحصول على بعض الأغذية تشد من إغناء نظامهم الغذائي المتردي؛ ففي نازلة يوضح نصها تقديم بعض الأغذية مكونة من أرغفة الخبز مع إدام ودقيق مع قليل من الإدام[1].

ومن العادات المحمودة بين الناس المعاملات الحسنة بين الجيران، خاصة تقديم الهدايا لبعضهم البعض، ومن الهدايا المحببة لديهم إهدائها الأطعمة، وهي واحدة من العادات التي كانت سائدة ودرج الناس في بلاد المغرب الإسلامي، وهذا أعطى للنظم الغذائية المختلفة من التنقل والانتشار من بيت إلى آخر، مما مكَّن لتلك النظم الغذائية من التوسع في المجتمعات وتعرف عليها وإدراجها في حياته المعيشية. ومن الأغذية التي تهادى الناس بها الزيت وحبوب القمح والشعير، وفاكهة التين، والحيتان واللحوم[2].

في مناطق "حاحا" التي تشتهر بطبق غذائي مكون من اللحوم تم إعدادها وطبخها مع بعض الخضار أهمها البصل والفول. ويستغل مرق تلك الخضار ويضاف إلى الكسكسو ويتم تناوله مع اللحم الذي طبخ مع الخضار مُسْبَقًا[3]. وفي بعض المناطق المجاورة يأكلون الشعير – يطبخون دقيق الشعير أو يصنعون منه الكسكسو– مع زيت الهرجان ولحم الماعز. ويفتقر نظامهم الغذائي لحبوب القمح فهم لا يتغذون إلا بها [4]، كما يستغلون زيت الهرجان في نظمهم الغذائية بدل زيت الزيتون الذي يعوضه هذا الزيت في كل تلك المناطق.

والكسكسو هو الطبق المفضل لدى العامة والخاصة. ويصف لنا حسن الوزان طريقة تحضيره من دقيق مبلول بالماء ويحرك في طبق حتى يصير الدقيق حبيبات صغيرة في حجم حبات الكزبرة، توضع في

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج4، ص 216.
[2] – نفسه، ج9، ص 182.
[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 96.
[4] – نفسه، ص 106.

قدر مُثَقَّب ليسمح لبخار الماء المتصاعد من القدر السفلي بالمرور حتى تنضج تلك الحبات من الدقيق، ثم يخلط مع السمن ويسقى بالمرق المعد بالخضار واللحم[1].

وقد اشتهر سكان مناطق إفريقية بلون من الأطعمة يسمى "الفطير"؛ فهو لديهم من أعظم الأغذية التي يقدرونها والتي تنتشر عندهم على نطاق واسع، وهذا النوع من الغذاء يعتمد في تحضيره في الأساس على لحم الدجاج السمين ومنهم من يحظره بلحم الغنم السمين، وصفة تحظيره حسب المؤلف المجهول كما يأتي:

المرحلة الأولى: "- يؤخذ ما حظر من اللحم المذكور وينظف ويقطع- وتجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت، وتطبخ حتى تنضج".

المرحلة الثانية: "...يرفع اللحم من القدر، وتبقى المرقة، فيزاد فيها من الزبد والسمن الطري وتقلى، ثم ينشر فتات فطير قد أعد من رغف رقاق محكمة الصنعة مورقة مطبوخة في الطاجين بالخمير، وتعاد القصعة بالسقي حتى تأخذ حقها، ثم يصفق عليها لحم ذلك الدجاج بعد ما يقلى في مقلاة بزيت عذب أو بزبد طري، وتنجم بمحاح البيض وزيتون ولوز مقسوم، ويذر عليها قرفة وتقدم"[2].

وبالقرب من مدينة "قسنطينة" يوجد حمام بُنِيَ على عين ساخنة، اعتادت بعض النساء الساذجات إذا ما أصيبت بالحمى حملت دجاجة مذبوحة لذلك المكان وتركتها، وهي لا تدري أنها مرصودة من قبل بعض الأشخاص قد تجهزوا لأخذ الدجاجة بعد انصرافها، فيطبخونها ويحضرونها كوجبة غذائية لهم وتَعَوَّدَ هؤلاء على رصد ذلك المكان للظفر بوجبة غذائية من لحم الدجاج المجاني كلما سمحت لهم الفرصة المناسبة[3].

---

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 253.

[2] - مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 183.

[3] - حسن الوزان، المصدر نفسه، ج2، ص 59.

لم تقتصر لحوم الطرائد والصيد على الخاصة وذوي السلطان فقط، بل تعدى ذلك النشاط للعامة أو التجار الذين تروق لهم مزاولة الصيد. فكان الصيد متنوعا وقد وفر نوعا آخر من اللحوم تعود في أصلها للطيور والوحش من غزلان وضباء وأرانب وبالتالي كانت غذاءا مهما للبعض الأمر الذي وَفَّرَ اللحوم من سلالات حيوانية مختلفة ونمطا غذائيا مغايرا في مذاق أغذية الصيد[1]. وشوهد اعتياد بعض الصيادين ارتياد المنطقة الواقعة بين حاضرة "فاس" ومنطقة "تاودا" للصيد، مما دفع بالطريدة الالتجاء والاختباء بين أثواب الشيخ "أبو عبد الله التاودي" (ت580هـ) الذي كان في تلك الأرجاء، وحين آمن عليها ابتعاد كلاب صيد المطاردة لها، أخرجها وأطلقها[2].

عرفت مدينة "سبتة" نشاطا كبيرا لصيد الأسماك مما مكَّن سكانها من تنويع مصادر اللحوم لديها، وذلك لانتشار مصايد الصيادين عبر سواحلها، فكانت الأسماك واحدة من النظم الغذائية الرئيسة بالمنطقة التي شهدت إقداما عليها من طرف السكان. ومن ذلك خروج بعض الصالحين للصيد مع مركب لصيادين من ميناء "سبتة"، حيث أمر رجلين صالحين الصيادين برمي شباكهم في موضع تم تحديده لهم، فوفق الصيادون بصيد كثير من أسماك ذات النوع المطلوب في الأسواق والجيد المسماة بـ "الطردس"[3] والتي تشكل مصدرا غذائيا مهما يتفنن أهل البلد في تحضيره.

أما أهل "سلا" من عامة الناس فتعودوا على شراء ما يجمعه الشيخ "أبو موسى الدكالي" من بَقْل البرية. وكان يقصد الساحل لجمع ما يلفظه البحر من مباح الأكل من أصداف وأسماك، فيشتريها منه العامة، وكان نبات البقل وصيد البحر مصدران منه تتشكل نظمهم الغذائية. وكان الشيخ يشترى مما يجنيه من تجارته تلك خبزا فيبقي معه خبزتين والباقي يتصدق به على الفقراء والمساكين[4].

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص7، ص 15، ص 25.

[2] – **الشيخ أبو عد الله التاودي**: دفين حاضرة فاس، عرف بالمعلم لأنه كان يعلم الصبيان، ويكنى بأبي عبد الله الخياط، ومن أصحاب الكرامات. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 272، 273.

[3] – نفسه، ص 160.

[4] – **الشيخ أبو موسى الدكالي**: واحد من شيوخ سلا الصلحاء، ودفين ساحلها، زهد الدنيا منفرد لا يأوي إلى أي أحد، توجه للحج أكثر من مرة وله كرامات في ذلك. **ينظر**: نفسه، ص– ص 205، 206.

وتعتبر الأسماك في ناحية المنستير من أهم النظم الغذائية للعامة، وكان الفائض من تلك الأسماك يُحمل من طرف التجار إلى المدن المجاورة[1] فيستفيد منها العامة في تنويع الغذاء لديهم.

وفي مدينة "بادس" الساحلية التي اعتاد سكانها على تناول الشعير وأسماك السردين وأنواع أخرى منه، وكان الفقراء والمساكين يساعدون الصيادين في عملهم في جر شباك السردين وفي نهاية العمل يكافئ الجميع بأحمال من سمك السردين كغذاء لهم[2]، والأمر نفسه مع مدينة "دَلَّس" التي يزاول أهلها صيد أسماك السردين بالشباك، ولكثرة مردود الصيد لا يكاد يباع ولا يشترى لكثرته ويتصدقون بكميات على من يريد أخذ السمك، فسمك السردين في هذه المناطق غذاء مهم لدى العامة[3].

وفي مدينة "تَغَسّة" اعتاد سكانها على تناول أسماك السردين حتى أن جدرانها وأزقتها المختلفة تفوح منها رائحته، أما أعيانها فيتناولون تلك الأسماك مع خبز الشعير والبصل[4].

لقد امتهن الشيخ "أبو جعفر محمد بن يوسف" (ت 608هـ) صيد الحيتان على ضفاف واد "وانسيف"، والبحث عن أجباح النحل في البرية، فيقوم ببيع تلك الأغذية لعامة الناس[5]. واشتهر الشيخ "أبو الزين محمد بن ثغر الحبيبي" بإطعام الطعام للفقراء ومريديه في زاوية التي يأوون إليها في حاضرة "القيروان"، فيطبخ لهم الشعير، أو يشتري الأسماك والحوت ويقوم بإعدادها لهم، ويسقيهم الماء[6].

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص 5.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 326.

[3] – نفسه، ج2، ص 42.

[4] – **مدينة تَغَسَّة**: مدينة صغيرة أسست على واد صغير، كثيرة السكان غالبيتهم من الصيادين، تبعد عن شاطئ المحيط بميلين، وتقع ناحية منطقة الهبط من شمال المغرب الأقصى. **ينظر**: نفسه، ج1، ص 306، ص 328.

[5] – **الشيخ أبو جعفر محمد بن يوسف**: معروف بالصنهاجي الأسود، أصله من بلاد تادلا ودفينها، يعد من الصالحين، التقى الشيخ أبو يعزى العديد من المرات. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 304.

[6] – **أبو الزين محمد بن ثغر الحبيبي**: دفين مكة المكرمة، ذو أصول عربية وتاب على يد أحد الصلحاء، عرف بالعلم والصلاح، ويعتقد أنه عاش في فترة السلطان الحفصي المستنصر بالله (647هـ-675هـ) .**ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص5، ص7، ص9.

5–الفــواكه

كثيرا ما كان عموم الناس وتجارهم يخرجون في مواسم جني الثمار إلى المزارع للمزايدة والمساومة على شراء مختلف أنواع الفواكه والأكل منها، فقد حدَّثَ الشيخ "محمد بن أحمد بن محمد البكري" عن جده وكان من عامة الناس قوله: "أنه هم بشراء الكروم التي خرج العامل للمزايدة عليها، فلقيه الشيخ الزاهد "أبو محمد عبد الله بن صالح" (تـ 570هـ) فأخبره الخبر بأنه يود شراء العنب ليتفكه فيه أولاده، فقال له الشيخ: ستشتريه بـ أربعة دنانير، فكان الأمر كما قال الشيخ، ولم يزد عليه أحد، فكان العنب من نصيبه، وتفرق بعض العامة في الحقول يأكلون من أعنابهم..."[1].

ومن المظاهر التي كرسها بعض العامة من الفقراء والمساكين الاجتماع في بيت خاص حُبِّسَ لغرض الذكر ومدح (الرسول صلى الله عليه وسلم)، وبين أيديهم فاكهة التوت يتناولونها بعد تأديتهم لتلك الأذكار، فيستطيبونه لطيب مذاقه[2].

وفي منطقة "دكالة" تفرق في أرجائها قوم من الأعراب، وكانت بها جنان القوم منها جنة الشيخ "أبو حفص عمر بن أبي يعقوب" (ت595هـ)، فدخلها واحد من أولئك الأعراب وأكل عنبا، فكاد يهلك من شدة الألم الذي أصابه، فذهب للشيخ يستسمحه على فعلته، فقال له الشيخ: ما الذي أدخلك جنتي؟، فقال الأعرابي: كنت آكل من جنات أهل "تمسنا" فلا يصيبني شيء، فظننت أن جنتك كتلك الجنان[3]، وهذا فصل من حياة بعض قطاع الطرق في كيفية الحصول على مواردهم الغذائية بطرق غير مشروعة.

---

[1] – **الشيخ أبو محمد عبد الله بن صالح:** المعروف بالمعلم دفين مدينة سلا وبها قضى جل حياته، يعد من الزهاد ومن ذوي الكرامات واعتبر من الأفراد. **ينظر:** ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 211، 212.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج11، ص 96.

[3] – **الشيخ أبو حفص عمر بن أبي يعقوب:** المعروف تصولي المشْنزائي، من قرية يليسكاون ودفينها، واحد من الشيوخ من أهل الورع والصلاح والكرامات. **ينظر:** ابن الزيات، المصدر نفسه، ص– ص 308، 309.

وتستعمل الفواكه أيضا كغذاء يقدم لضيوف تعبيرا عن الكرم وحفاوة الضيافة، وشاهد أن ضيفا من عامة الناس نزل على الشيخ "أبو طالب ثالم بن يلْبَخْتْ" (تـ 610هـ) فقام بإطعامه بطيخا كان قد زرعه أحد تلامذته في جوار بيته[1].

وتشتهر مدينة "قَابَسْ" بفاكهة تسمى "حب العزيز" واسعة الاستهلاك في جميع أنحاء إفريقية، وتعد من طرائف النظم الغذائية في تلك المناطق إذ يتفكهون ويستمتعون بها، وتنمو هذه الفاكهة تحت الأرض في حجم حبة الفول ولها شكل الفجل، ولها مذاق وحلاوة اللوز[2].

6- أطعمة أخرى متنوعة

لقد كانت الأسواق في عموم بلاد المغرب الإسلامي تقدم خدماتها المختلفة لروادها؛ فقد كانت بها متاجر متخصصة في تقديم وجبات غذائية مختلفة من كل الأنواع. فهذا الشيخ "أبو إبراهيم بن محمد الهزرجي" (تـ 581هـ) كان يمتلك دكانا في سوق حاضرة "مراكش" يصنع فيه أطعمة شهية يقبل العامة على شرائها وتلقى رواجا كبيرا بين العامة خاصة الأطعمة من صنف "الهريسة والإسفنج" وتُعَدُّ من الأطعمة الواسعة انتشارا واستهلاكا، وجرت العادة عند هذا الشيخ تصدق منها على الفقراء والمساكين حيث لا يسعفهم الحال لشرائها وتمتع بلذتها[3].

وقد حدث عن الشيخ "إبراهيم التازي" (تـ 866هـ) أنه كانت تصله كميات وافرة من الأغذية من أطايب الطعام والفواكه المختلفة الأصناف، فيقسمها على عامة الفقراء، ولا ينقطع ذلك طول اليوم وفي كل الأوقات، حتى قيل أنه من وقت وفاة الشيخ لوحظ تراجع في النظام الغذائي لدى عموم الناس؛ فقلَّ أكلهم للأنواع الفاخرة من الأطعمة في دورهم، مقارنة بالأيام التي عاشوها مع الشيخ، فقد كان الناس في أرغد حال من العيش، وكان التنافس فيما بينهم في اتّخاذ الأطعمة الفاخرة خاصة تلك التي

---

[1] - **الشيخ أبو طالب ثالم بن يلْبَخْتْ**: المكنى بالمغيطي، من بلد دكالة ودفينها، تتلمذ على يد الشيخ أحمد بن عبد السلام، عرف عنه الصلاح والزهد. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 444.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 91.

[3] – ابن الزيات، المصدر نفسه، ص 242.

كانوا يرفعونها للشيخ في زاويته، وعُرِفَ عن الشيخ حبه للأطعمة الحلوة والعسل والفواكه، "ويستعمل ذلك أثر الطعام" ويقدمه لزواره الذين يصلونه[1].

وعرفت أسواق حاضرة "فاس" صنوفا مختلفة في تحضير الأطعمة التي تباع لرواد السوق، منها ما يتم تحضيره من لحم البقر المفروم كرات في حجم فاكهة التينة العادية، ويقوم الطاهي بتتبيلها بالتوابل المختلفة، ويقوم بقليها في الزيت، وتباع للمارة من مرتادي السوق، وتصنع أيضا الفطائر المقلية في الزيت ويسميها حسن الوزان بـــ "الإسفنج"، واعتاد الناس تناولها في مواسم الأعياد وقبل أيام الصوم بكميات كبيرة، ويفضِّل بعض الناس تناولها مع اللحم المشوي والعسل، أو مع الحساء. ويصف لنا حسن الوزان طريقة تحضير هذا اللون من الأطعمة بقوله: "يدق اللحم ويطبخ ثم يدق من جديد ويصنع منه حساء سائل يصبغ بتراب أحمر"، ولم نتبين ماذا يقصد بالتراب الأحمر، إن كان تابلا أو فلفلا أحمرا. مع العلم أن هذا الحساء وصفه حسن الوزان بسيّء المذاق[2].

ويصف لنا حسن الوزان أيضا طريقة الشواء في حاضرة "فاس" بحيث يبنى فرنان بطبقتين، تقام النار في الطبقة السفلى من الفرن ليحمى الفرن العلوي، ثم يدخل إليه الخروف المراد شَيّهُ كاملا، فيتم نضجه بواسطة الحرارة طيلة الليل، فيكتسب لون الشواء المعتاد والمذاق اللذيذ، وفي الصباح يقدم للبيع لعامة الناس، فيباع ما مقداره مائتي مثقال، من الخرفان المشوية والفطائر[3]، وهذا يدل على الاستهلاك الواسع لأصناف الشواء لدى العامة ومدى تعلقهم بهذا الصنف من النظم الغذائية.

وتنتشر أيضا في أسواق حاصرة "فاس" باعة الأغذية الجاهزة من قبيل الأسماك واللحوم المقلية، ونوع من الخبز الخفيف المصنوع من أشرطة غليظة، معجونة بالسمن. ويؤكل هذا الخبز مع العسل والزبدة. وتطبخ أيضا الأكارع وتباع في هذه الأسواق، ويصف حسن الوزان هذه الأغذية المذكورة

[1] – ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص– ص 182، 183.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 236.

[3] – نفسه، ص 236.

بالأغذية الغليظة، وهو نظام غذائي تعود عليه الفلاحون على تناوله في الصباح الباكر في هذه المطاعم قبل توجههم للعمل في حقولهم[1].

وقد درجت العامة على خلط أطعمة معينة لصنع نوع من الأغذية تعودوا عليها في نظمهم الغذائية، عكس النظم الغذائية الأخرى التي دأب أصحابها على رفض ذلك النوع من الخلط للأطعمة، لقد كان أحد الأشخاص ممن لا يحبذون خلط الأطعمة شاهدا على قوم دأبوا على أكل طبق غذائي مكون من زيت وخل وخس، كما اعتادت العامة على تناول فتات الخبز مخلوطا بالنبيذ، وكذا طبق الحريرة مخلوطا بالنبيذ[2].

وتمتلك فحوص مدينة "ندرومة" والمناطق المجاورة لها منتوج وافر من الخروب الذي هو واسع الاستهلاك في تلك الأرجاء، إلى جانب العسل الذي يتوفر بكميات كبيرة في مناطقهم، وعُدَّ واحد من أهم العناصر الأساسة في نظمهم الغذائية، وكذا جبل "بني يَزْنَاسَنْ" فهو قليل الشعير فعوض الناس ذلك النقص بثمار الخروب التي أُعتبرت غذاء رئيسيا في حياتهم المعيشية[3]. ومع ذلك لم يصف لنا حسن الوزان طريقة تحظير ثمار الخروب ولا كيفية إعدادها في وجباتهم اليومية.

وفي المناطق الجبلية لمنطقة "الريف" خاصة منطقة "بْني بُوشيبُتْ" اعتاد السكان في نظم غذائهم على أسماك السردين المملحة والبصل، وعلى الدبس المطبوخ مع الخبز، وحساء الفول الذي يعتبر غذاء مهما[4] ويعتمدونه كوجبات يومية في نظامهم الغذائي المعتادة.

ويعمل الرعاة في مناطق "هسكورة" لرعي الغنم والماعز، وجل غذائهم يكسبونه من رعي تلك الأغنام فيحلبون ألبانها ومنه يتخذون الجبن والسمن[5].

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 237.
[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج11، ص 82.
[3] – حسن الوزان، المصدر نفسه، ج2، ص 14، ص 43.
[4] – نفسه، ج1، ص 333.
[5] – نفسه، ص 168.

وقد انتشرت بحاضرة "مراكش" نوع من الحلوى يقدم الأطفال على تناولها بكثرة، ونعتقد أنها كانت تصنع وتباع في أسواقها وتسمى "معاصم الأولاد"، وفي ذلك يصف المؤلف المجهول كيفية تحضيرها بقوله: "يدق اللوز المقشور مع السكر الأبيض – مع عدم المبالغة في ذلك وتترك نوعا ما خشنة– ثم يعرك بالكف ويصنع منه شبه معصم يكون مستديرا...ثم يمد رغيف من الفانيد الرطب قبل أن يجف، ويجعل المعصم في وسط الرغيف ويلوى عليه...حتى يلتصق ويترك بجهة...، ثم يجعل من غبار الدرمك في الطاجن على نار لينة ضعيفة، فإذا سخن الدرمك جعل فيه من المعصم، وتديره حتى يلتصق به الدرمك، ويعلو عليه، ويسوى من كل جهة، ويرفع"، وكانت هذه الحلوى يتلهى ويشتغل بها الأطفال ويقبلون على تناولها[1].

وللعامة عادات غذائية ترسخت لديهم مع مرور الوقت، وعادة ما يتغذون على اللحوم الطرية مرتين في الأسبوع، وفي اليوم الواحد ثلاثة وجبات مختلفة والجدول رقم: 22 يوضح لنا تنوع الغذائي لتلك الوجبات[2]:

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 225.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص– ص 252، 253.

جدول رقم: 22

عدد الــوجبات المتناولــة فــي اليــوم الواحـــد

عدد الوجبات	توقيت الوجبات	الغذاء المقدم في الوجبة	الوجبة الغذائية حسب الفصول
الوجبة الأولى	وجبة الصباح خفيفة جدا	خبز وفواكه وحساء ساخن مصنوع من دقيق القمح	في فصل الشتاء يعوض الحساء برغيف من الحنطة محشواً بلحم مُمَلَح ينضج مع الرغيف
الوجبة الثانية	وجبة الظهيرة خفيفة	خبز وسلطة وجبن أو زيتون	هذه الوجبة أكثر نفعا في فصل الصيف
الوجبة الثالثة	وجبة المساء خفيفة	خبز مع بطيخ أو عنب أو لبن	في فصل الشتاء يتغذون على الطبق المعروف بالكسكسو

والملاحظ من الجدول رقم: 22 يمثل عدد الوجبات التي يتناولها العامة في حياتهم اليومية، والغالب على تلك الوجبات في المقام الأول الأغذية المصنوعة من الحبوب وفي مقدمتها رغيف الخبز، يليه الحساء المصنوع أيضا من حنطة الحبوب، وفي فصل الشتاء يعتمدون على اللحوم وطعام الكسكسو الأكثر انتشارا واستهلاكا، ولا تخلو موائدهم من الفواكه والألبان، لذا شكلت هذه الأصناف الغذائية أحد أهم النظم الغذائية السائدة بين العامة في هذه الفترة، وبحكم تأثر حسن الوزان بنمط العيش في

إيطاليا فهو يقارن النظام الغذائي الأوروبي بالنظام الغذائي في بلاد المغرب الإسلامي، ويصفه بالمتدني وغير اللائق بالمستوى المعيشي الحاصل في البلاد الأوروبية حسب رأيه الشخصي[1].

7- الأشـــربـة

لقد عرف سكان بلاد المغرب الإسلامي تنوعا مختلفا في الأشربة واعتمدوها في نظمهم الغذائية، إلا أن بعض تلك الأشربة تدخل في الأشربة المحرمة شرعا وعلى رأسها الخمور، التي تعاطاها البعض من خلال نظمهم الغذائية. وأمام استفحال الظاهرة وانتشارها في المجتمع الموحدي؛ قام أمير المؤمنين "يعقوب بن يوسف بن عبد المومن" (580هـ- 595هـ) بإصدار مرسوم يأمر فيه بإراقة الخمور، ويهدد شاربها بالموت. يقول ابن عذاري في ذلك: "لما رأى التساوي في الانهماك والاغترار، وسمع المجاهرة بالاستهتار، والتنافس في الشهوات والنفَاق سوق الغانيات الملهيات، تنكر وغضب في الله لذلك النَّكير... فأمر بإراقة المسكرات وقطعها والتحذير بعقاب الموت على استعمالها، وأنفذ المخاطبات بذلك إلى كافة ولاته بالأمصار، فأريق منها في البلاد ما يساوي أموالا جمَّة"[2].

فمن خلال ماورد في هذا الظهير السلطاني يتبين لنا أن صناعة الخمور وتجارتها كانت واقعا ملموسا، لها هيكليتها من جني العنب المخصص للعصر وتعبئة وجلبها للأسواق وعرضها في حانات، الأمر الذي شجع على استهلاكها من طرف شرائح مختلفة من المجتمع، ما انعكس بشكل خطير على سلامة الأمة في دينها، فلزم تدخل الدولة لوقف هذا المنكر الكبير بواسطة ظهير ومرسوم يتوعد فيه المخالفين الذين جعلوها أسلوب حياة في نظمهم الغذائية. حتى ظاهرة شرب الخمر جعلت فتية من مدينة "تادلا" الدخول لحائطا الشيخ "أبو محمد عبد الله بن يحي الزناتي" (تـ 536هـ) ليخبؤوا فيه جرة عصير تحت عريش عنب، فوجدها الشيخ فأمر بكسرها[3].

---

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص 253.

[2] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 336.

[3] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص132، 134.

كما انتشرت في بعض المناطق صناعة الخمور وبيعها بين عموم الناس؛ فهذا الشيخ "أبو عمرو عثمان بن عبد الله" (تـ 564هـ) حيث نزل ضيفا على أحد معارفه فقدم له عنبا فرده وأبى أن يتناوله، فسأله صاحب الدار عن سبب ذلك؟

فقال الشيخ: من أين جاءك هذا العنب؟

فقال صاحب الدار: أهداه إلي أحد الجيران؟

قال الشيخ: ماحرفة جارك؟

فأجاب صاحب الدار قائلا: يشتري العنب ويعصره ويبيعه مُسْكراً أي خمرا[1].

وعليه فقد اعتبر الخمر من النظم الغذائية لدى طائفة من سكان البلاد رغم تحريمه، وزجر الناس عنه، ما أدى إلى محاولة تصنيعه وشربه خفية بعيدا عن أعين الناس، وهذا ما أقدم عليه أحد العامة عرف باسم "يخلف بن ورزج" حين لمح أحد الصالحين قد قلب قفة من عنب نوى شرائها، لكنه اشترى غيرها فأقدم هذا الرجل على شرائها، ثم اعتصر ذلك العنب آملا في أن يصنع منه خمرا ليشربه، فمكث ذلك العصير عاما كاملا لم يتغير طعمه، فلقيه الشيخ الصالح وقال له: "إلى متى تنتظر العصير يصير خمرا؟، فاشربه فإنه لن يصير خمرا"، فشربه حلوا لم يتغير[2].

ومن المعلوم انتشار شرب الخمر بين المنحرفين والصعاليك في حاضرة "القيروان"، خاصة في حارة "النباذية" جهارا نهارا، ومتعاطيها عاكفون عليها ليل نهار، بعد أن سمح السلطان الحفصي لأحد تجار النصارى ببيعها، فتصدى الشيخ "أبو إسحاق براهيم بن عبد السلام المسراتي" (ت704هـ) لمحاربة هذه الظاهرة في بلاد الإسلام، فكتب للسلطان بشأن الموضوع ولم يلق ردا، فاتّبع أسلوبا بالجلوس عند مدخل المخمرة مع جمع من فضلاء العلماء وكانت جل مواعيده قبالة هذه المخمرة، ولازمها ليلا ونهارا، فأصبح روادها من العامة والمدمنين يتحرجون استحياء من الشيخ وصحبه دخولها فيعودون أدراجهم، وبفضل

[1] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 198،201.

[2] – نفسه، ص 243.

خطته الحكيمة تمكن من غلق المخمرة التي كانت وبالا على الناس، وحد من شرب الخمور لدى من يستهلكها في نظمه الغذائية بشكل كبير[1].

وسمح الملوك والسلاطين على مرِّ السنين لعموم الناس في مدينة "أَزْجَنْ" التي تبعد عن حاضرة "فاس" بسبعين ميلا بشرب ومعاقرة الخمور دون أي محاسبة لهم على ذلك فصارت واحدة من نظمهم الغذائية[2]، إلا أن حسن الوزان لم يوضح الفترة التي سمح لهم بذلك وسبب هذا الأمر.

ويعاقر سكان منطقة جبال "الهبط" من قبائل "غمارة" الخمور، إذ هي من الأشربة التي يشربونها ضمن نظامهم الغذائي[3].

وفي مدينة "بادس" زقاق طويل يسكنه اليهود يباع فيه الخمر لسكان المنطقة ويحملونه معهم في مراكبهم في البحر للتنزه والشراب، ويعتبرونه شرابا رائعا حسب حسن الوزان[4].

ومن الأشربة التي اعتادت العامة على تحضيرها بواسطة السكر أو العسل ممزوج بمواد أخرى وشربها ولَاَقَتْ رواجا كبيرا في أوساطها شراب اللبن مخلوط بالعسل، وشراب الورد وشراب معروف باسم "النيلوفر" وآخر يعرف باسم "السريس"، إلى جانب شراب سكنجبير[5].

ويذكر لنا الونشريسي في إحدى نوازله ما يعرف مشتري العصير والذي يقدم على شراء أنواع مختلفة من الفواكه كالحب والعبقر والتفاح والإجاص والباكور من البساتين، ويكتري رحبة في ذلك المكان ودارا إن وجدت. ولعل هذا حتى يتمكن من جني تلك المحاصيل ويتمكن من صناعة العصير من تلك

---

[1] – **أبو إسحاق براهيم بن عبد السلام المسراتي**: دفين حاضرة القيروان، رجل فاضل وعالم بفرائض الدين، موصوف بالخير، عفيف اللسان، خطيب جامع القيروان، جلس للتدريس في جامع تونس، ورفع عن أهل تونس ضريبة تسمى مودة الجراد. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص– ص 91، 92، ص– ص 94، 95.

[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص307.

[3] – نفسه، ص 320.

[4] – نفسه، ص 326.

[5] – **شراب النيلوفر و السريس**: هكذا ذكره الونشريسي في إحدى نوازله، دون تفاصيل حول ماهية هذا الشراب، إلا أنه يحتمل أن يكون شراب ممزوجا بالسكر أو العسل. **ينظر**: أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج11، ص– ص 83، 84.

الفواكه ، وقد سميَ العميل بمشتري العصير إلا أن الونشريسي لم يوضح إن كان عصير تلك الفواكه يتم بذلك المكان ولا كيفية نقلها لسوق المستهلكين[1].

كما عرفت أسواق حاضرة "فاس" منتوجات مختلفة من صنوف الأشربة المعروضة للبيع، ولبن الأبقار الذي يجلب كل صباح فتقبل عليه العامة، فهو واحد من أهم الأشربة في النظم الغذائية لديهم، وما بقي منه يصنع من الزبد، ويستخرجون منه أيضا الرائب واللبن الحامض[2].

وفيما يخص مياه الشرب تكلف الشيخ "أحمد الغماري" (ت 874هـ) عناء التكلف بحاجات المرضى الغذائية من الفقراء والمحتاجين، فيسقي لهم الماء ويجلبه لهم بنفسه، فيحمل الماء بيد والطعام بيده الأخرى[3]. ومن جهة أخرى كان يتردد كل أسبوع على سوق مدينة "ندرومة" الذي يقام كل يوم خميس، فكان من عادة الشيخ سقي جميع رواد السوق، حيث يعمد إلى إبريق له فيطوف بالسوق يسقي الناس جميعا ولا يستثني أحدا وهذا في زمن الحر[4].

وتختلف مصادر الشرب المياه من مدينة لأخرى ومن منطقة لأخرى، فقد إعتمد أهل مدينة "تونس" التزود بمياه المطر في شربهم، وهي طريقة تعتمدها الكثير من المدن والتي تجمع في صهاريج مخصصة لذلك، ويعتمدون أيضا على بئر مياهها مالحة نوعا ما في الشرب، إذ يقدم السقاؤون إليها بِقِرَبِهِمْ لسقي الماء ويبيعون الماء في المدينة إذْ يفضله العامة على مياه الصهاريج لأنه ماء كدر[5].

وفي فيافي الصحراء تقع مدينة "أكدز" التي تشتهر بشراب "المن" وهو شراب عجيب. يخرج الناس باكرا خارج المدينة ويجمعونه طريا في دينان، ويصنعون منه شراب "المن" بإضافة الماء له ويمزجونه

[1] – أبو العباس الونشريشي، المصدر السابق، ج5، ص 22.
[2] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص234.
[3] – ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص 186.
[4] – نفسه، ص 213.
[5] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص76.

معه فيحصلون على شراب ممتاز، كما يصنعون من "المن" الحساء[1]، إلا أن حسن الوزان لم يقم بإعطاء معلومات كافية عن ماهية هذا نوع من الحساء ولا عن طبيعة هذا المن.

ويقدم أهل البر بالتصدق على الفقراء والمساكين وتقديم بعض الأشربة المختلفة لمواساتهم بها، فكانت قوام حياتهم ونظاما غذائيا يستعينون به في معاشهم اليومي. فمن ذلك تصدق رجل على مساكين بلبن بقرته، فعُد هذا الشراب نوعا من الأشربة اليومية التي يقبلون عليها[2].

كما كان للرُّضع نظم تغذية خاصة بهم قوامه حليب الأم الذي ترضعه من صدرها، إلا أنه كانت بعض المشاكل تعترض الأم في توفير ذلك الحليب لوليدها. يشير الونشريسي لنازلة تدور حول الموضو، بحيث امتنعت أم عن إرضاع وليدها بسبب مشاكل مع زوجها، فقام الزوج بإرضاع ابنه لبن الماعز لمدة عشرة أيام إلا أن الرضيع توفي بسبب ذلك[3].

خامسا: النظام الغذائي للمساجين والأسرى

أشارت المصادر للعديد من الأحداث التاريخية المختلفة السياسية والاقتصادية والاجتماعية، لكنها مصادر لم تتناول بالتحديد ما كان يقدَّم للمساجين من غذاء، وكما هو معلوم ، فقد ارتبطت ظاهرة السجن والسجناء بالحوادث السياسية المختلفة التي كثيرا ما كانت تنتهي بالسجن أو القتل، إلا أن تلك المصادر سكتت عن جانب مهم يخص الحياة داخل السجون خاصة الجانب الذي يهمنا والمتعلق بالنظام الغذائي المعمول به، فالمادة المصدرية سكتت بشكل لا يُمكِّننا من معرفة نوعية الأغذية المقدمة للمحبوسين. وبالرغم من ذلك تشير بعضها إلى أن بعض الأطعمة المقدمة إليهم كانت مريعة[4]. يشير "ابن زهر" لما كان بسجن حاضرة "مراكش" على عهد أمير المسلمين "علي بن يوسف بن تاشفين"

---

[1] – **مدينة أكدز**: واحدة من أهم مدن صحراء تاركة، وتعرف بصحراء لمطة حيث تمتد من الشمال من مزاب إلى جنوب تخوم الأبر، وأسست هذه المدينة التي انفرد الوزان بذكرها سنة 1460م، في حين يُقال أن تاريخ تأسيسها يرجع لسنة 1430م. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص– ص 151، 152.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج4، ص 88.

[3] – نفسه، ج2، ص314.

[4] – مصطفى نشاط، السجن والسجناء نماذج من تاريخ المغرب الوسيط، مطابع أفريقيا الشرق، الدار البيضاء، 2012م، ص 86.

(تـ 537هـ) رأى السجناء بهذا السجن " يتطارحون على أعشاب كانت ما تزال من السقوف ويأكلونها وأن ما يأكلون نوعا مذموما من اليتوع وغير ذلك لألم الجوع"، وجراء تلك الأوضاع المزرية ناجمة عن سوء التغذية كان يلقى عدد من السجناء حتفهم في كل يوم[1].

يعتبر "عبد السلام بن محمد الكومي" (ت 555هـ) واحدا من موظفي الدولة الموحدية، حيث كان وزيرا هاما لدى الخليفة "عبد المؤمن بن علي الكومي" (524هـ-558هـ)، إلا أنه نكبه وألقى به في السجن، وللأسف لا تذكر المصادر تفاصيل دقيقة حول نظام غذائه في السجن وهل جرت محاولات لتزويده بأغذية تليق بنظام غذائي لمثل هذه الشخصية البارزة من خارج السجن. لكن أحد شيوخ الكومية تحدث حول الموضوع حسب إفادة ابن صاحب الصلاة قائلا: "كان الخديم الذي يعجن له الخبز الذي يأكله كل يوم عبد السلام يجعل له فيه مقدارا من المحمودة[2]، فيسهل في كل يوم لحمه، وينسل عظمه حتى لم يبق فيه إلا عيناه". ثم احتال السجان عليه بطبق "ثرْدة" فيه فروج وطعام وقد وضع له فيه السم، حسب الأوامر التي أُصدرت إليه وقال له: "قد وصل الأمر بسراحك ورغبتي منك أن تجازيني على حسن تلطُّفي بك. فقدم له الطعام والثردة فأكلها وتشعر في الحين بالسم فيها فرمى باللقمة التي كانت في يده في وجه السجان وقال: خد ثردتك أهلكك الله. ومات من ليلته "[3].

فمن هذا الكلام يمكن أن نقول أن الوزير كان يأكل طعام السجن العادي الذي يصنعه خادمه أي الخبز مع الماء الذي لا غنى عنه والذي كان يضيف له قدرا معلوما من "المحمودة"، فأصبح هذا الطعام واحدا من أهم نظم الغذاء للوزير في سجنه يصبح عليه ويمسي، مع ما فيه من مضرة على بدنه وصحته، إلا أن احتال السجان وسممه في طعام أعده خصيصا لذلك، وفي رواية أخرى أن الوزير قدم له قدر لبن وسمم بواسطته فلما شرب منه لقي حتفه[4].

[1] – عبد الملك بن زهر، كتاب التيسير في المداوات والتدبير، تح: أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، 1971م، ص456، ص- ص 459، 460.

[2] – **المحمودة:** نوع من اليتوع له نفس المفعول للسَّقمونيا، المتمثل في كثرة الإسهال، وذكرت بعض المصادر أنه الفربيون، واستعمل هذا النبات كسلاح للانتقام عن طريق الإسهال الذي يسببه، وقيل أنه أفضل أنواع المحمودة الذي يجلب من مناطق أنطاكية. **ينظر**: عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 118.

[3] – عبد الملك بن صاحب الصلاة، المصدر السابق، ص 118.

[4] – ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص 200./ **ينظر**: أبو العباس الناصري، المرجع السابق، ج2، ص 141.

كما أقدم الخليفة "أبو يعقوب يوسف بن عبد المؤمن الكومي" (558هـ- 580هـ) على سجن "أبي زكرياء بن حيُّون" شيخ الكومية وبابنه "عليّ" مشرفَ مدينة "تلمسان" سنة 579هـ، وكان كل يوم يخرج مكبلا ليحاسب على أعماله[1]. وفي يوم السبت 25 شوال من نفس السنة، تمكن "عليّ بن حيُّون الكُوميّ" بمساعدة بني عمومته من التحايل على حراسه والفرار من السجن بحاضرة "مراكش"، بعد أن سقوهم خمرا إلى أن تمكن منهم السُكْرُ[2].

من خلال الحادثة يمكننا القول أن حراس السجن كانوا من شاربي ومعاقري الخمر في حياتهم اليومية وهي واحدة من الأشربة التي يحبذونها في نظمهم الغذائية، وإلا ما كانوا ليشربوها حين قدمت لهم، وهذا يعتبر دليلا آخر على انتشار الخمور في السجون وتعاطيها على الأقل من طرف حراس السجون.

وقد عُرف عن بعض سلاطين بلاد المغرب الإسلامي اهتمامهم بأحوال السجون والسجناء، وذلك بالوقوف على تحسين الأوضاع داخل السجن والرفق بالسجناء، ومن صور ذلك الإحسان إخراج الصدقات والأطعمة لهم، والخليفة الموحدي "يعقوب بن يوسف بن عبد المومن" (580هـ-595هـ) لم يغفل هذا الأمر فقد عرف عنه حرصه على تفقد حال السجناء والإحسان إليهم بالصدقات، وبسبب ذلك أقدم على سجن القاضي "محمد بن علي مروان بن جبل الهمذاني" (تـ611هـ) وهذا حين قَصَّر في أداء مهمة تفقد أحوال المسجونين وتقديم الصدقات إليهم التي أمر بها الخليفة، وأوهمه أن أحوال السجناء في أحسن حال كُلما سأله عن أحوالهم، إلى أن كُشف أمره في إحدى الليالي:

"فلما كان في بعض الأسحار سمع ضجَّة عظيمة، فسأل عنها، فأخبر بأنه صياح المسجونين واستغاثتهم"، فأرسل الخليفة من يحقق في أمرهم، فأخبر بأن المسجونين في جهد شديد قد هلكوا جوعا وبرداً. فأمر الخليفة بإصلاح أمورهم والوقوف عليها[3].

---

[1] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص- ص 256، 257.

[2] – نفسه، ص 259.

[3] – ابن عبد الملك المراكشي، كتاب الذيل والتكملة لكتابي الموصول والصلة، م5، ط1، تح: إحسان عباس وآخرون، دار الغرب الإسلامي تونس، 2012م، ص 237.

وهذا دليل على أن الكثير من السجناء قضوا جوعا وبردا بسبب الإهمال والنقص الشديد في الأغذية والأطعمة المقدمة إليهم، بل كانت تمضي عليهم أيام وليالي لا يجدون ما يقتاتون به، إلى جانب استبداد القاضي بصدقاتهم وعدم صرفها حيث أُمر بها.

وكذلك فعل السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) فهو الآخر كان يتابع أمور السجناء ويصلح من شؤونهم، ويأمر بإخراج الصدقات وتوزيعها بشكل دوري عليهم وتمثلت هذه الصدقات في أغدية مهمة تمثلت في شكل "خبز مخبوزا متيسرا للجميع ينتفعون به"[1].

وأثناء الصراع السياسي في أواخر الدولة الموحدية بين الأميرين "أبو دبوس" و"المرتضى"، تم أسر هذا الأخير وتحفظ عليه مع أبنائه في منطقة "دويرة الصغيرة"، وسجن قرب دار الوالي "أبو الحسن القرطبي" حيث أقدم هذا الوالي على تقديم الطعام المخصص له للأمير وأهله طيلة الفترة التي بقي فيها معتقلا لديه، لكن المصدر ذاته للأسف لا يمدنا بمعلومات كافية حول أصناف الطعام التي يعتقد أنها قدمت للأمير المعتقل وأهل بيته[2].

وفي كثير من الحالات تشهد السجون اكتظاظا مما يلزم السلطات القائمة عليها بتحويل بعض المرافق مثل الفنادق إلى سجون مؤقتة[3]، إلا أن هذه السلطات كثيرا ما كانت تهمل تقديم الوجبات الغذائية لهؤلاء المساجين، فقد ألقي القبض على جماعة من أهل جزيرة "مَنُرْقَة" حيث "أخليت لهم الفنادق وسدت أبوابها دون الناس وتركوا يموتون جوعا". فالتجأ الناس إلى الشيخ "يحي بن محمد أبو الحسين" (تـ 600هـ) وأخبروه وقالوا :"جماعة من المسلمين بين أظهرنا يموتون جوعا"، فتمكن من فتح أبواب الفنادق للناس ليتمكنوا من مواسات المساجين وإطعامهم بما في أيديهم من أطعمة وماء[4].

وكذلك أثناء الصراع الزياني المريني وأسر الأمير الزياني "عثمان بن عبد الرحمن بن يحي بن يغمراسن" (703هـ- 753هـ) عقب معركة "أنجاد"، وسجن في محبسه حيث إمتنع عن تناول وجباته

---

[1] – شمس الدين محمد الطنجي، المصدر السابق، ص 199.

[2] – ابن عذارى المراكشي، المصدر السابق، ص 580.

[3] – مصطفى نشاط، المرجع السابق، ص 79.

[4] - **الشيخ يحي بن محمد أبو الحسين**: دفين مدينة سبتة، أخذ عن كثير من المشايخه رواية الحديث وعارف بالقراءات، ومجود للقرآن الكريم، صادق الزهد والورع، مصمما في الحق لا يحيد عنه. **ينظر**: ابن عبد الملك المراكشي، المصدر السابق، ص- ص 330، 332.

الغذائية التي كانت تقدم إليه، مفضلا الموت على حياة الهوان التي آل إليها في سجنه[1]، فالحادثة هذه إن لم تذكر النظام الغذائي المتبع والمقدم للسجين، إلا أنه على الأقل كانت هناك وجبات مقدمة للسجناء، وحسب ما يبدو أنها كانت تقدم في أوقات محددة.

وتذكرنا نازلة للونشريسي حول عجين دقيق أعد لتجهيز الخبز منه، إلا أنه تبن للخباز أن الماء الذي عجن منه الخبز سقطت فيه فأرة وهذا في زمن قحط، فأوصى ببيع ذلك الخبز بثمن بخس ويصرف على السجناء[2]، ولا يستبعد أن يعطى من ذلك الخبز للسجناء خاصة إذا كان الزمن هو زمن قحط، وذلك ليسدوا به رمقهم.

من هذه النازلة التي تقودنا إلى حادثة مشابهة لها نوعا ما إلا أنها بعيدة زمنيا عن حدود الدراسة التي بين أيدينا ومع ذلك تبقى مهمة، فهي نموذج حول واقع أنظمة الغذاء في السجون، فهذا الشيخ "ابو عمرو هاشم مسرور" كان صاحب فرن في مدينة "القيروان" على زمن الأغالبة، فكتب إليه أهل السجن يشكون إليه فقال: " كتب إلي أهل السجن رقعة يذكرون لي فيها ما هم فيه من الجوع والضيق وسوء الحال". وكان الشيخ في ضيق من الحال، فباع مهراسا من نحاس بثلاثة دنانير، ثم اشترى قمحا. يقول:

"اشتريت لهم قمحا وعملته خبزا ومضيت به إلى السجن وفرقته عليهم"[3].

ويعد الماء المجلوب شراب السجناء واحدا من أساسات الحياة لديهم، تذكر بعض النوازل التي يوردها الونشريسي حول ذات الموضوع، حيث أوصى وصي جزءا من ماله لجلب الماء العذب يُخصص لشرب السجناء. وهذا يعطينا فكرة حول نوعية المياه المقدمة لهم إذ لا يستبعد أن يكون الماء المقدم لهم من طرف أعوان السجن ماء لا يرقى للمستوى المطلوب ويمكن أن يكون ماء عكراً نتيجة للظروف

---

[1] – ابن الأحمر، المصدر السابق، ص– ص 74، 75.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج1، ص 18.

[3] – **الشيخ أبو عمرو هاشم مسرور**: كان صاحب حرفة صناعة الخبز، وكان لديه فرن في مدينة القيروان، عرف عنه كثرة تصدقه يغيث الملهوف والأرامل، ويكسي اليتامى ويطعمهم، رجل من أهل الفضل مستجاب الدعوة. **ينظر**: أبو بكر المالكي، رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وإفريقية، تح: بشير البكوش وآخرون، ج2، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1403هـ، ص– ص 144، 145، ص– ص148، 149.

المحيطة بالسجناء[1]، ويعتبر السبي في حكم السجين تقريبا والمسلوب الحرية؛ تشير إحدى النوازل أن أحد الموصين أوصى بإعطاء لبن بقرته وتصدق به على مجموعة من السبي[2].

والملفت للانتباه أن معظم الأغذية التي قدمت للسجناء، تمثلت في مياه الشرب والخبز، وهي متفاوتة في درجة نوعيتها وصلاحية استهلاكها، ويبدو أن الخبز والماء فقط كانا هما اللذان يسمحان بإدخالهما إلى السجون دون الأغذية الأخرى.

وقد دأب أهل الصلاح على مذهب مغاير في تهذيب النفس كلما شعروا بجموحها نحو الملذات أو ركونها للدنيا، فيعمدون إلى تأديب أنفسهم بشتى الطرق، ومن بين تلك الطرق حبس أنفسهم بعيدا عن العامة مع تكبيل وحرمان نفوسهم من الملذات وقهرها. وهذا يعد نوعا من السجون في نظرنا؛ فهذا الشيخ "أبو محمد عبد الحميد بن صالح" نازعته نفسه فوضع الحديد في رجله، وحبس نفسه في دار له قرب حاضرة "فاس"، ودفع لأحد ثقاته من رفقائه درهما على أن يوافيه كل يوم بخبزة من عند الخباز، فكان كل يوم يوافيه برغيف من الخبز لمدة ثمانية وعشرين يوما. ولما تفقده في ذلك اليوم، إذ به يعثر على تلك الأرغفة من الخبز كاملة مرمية في زاوية الغرفة، فعلم أن الشيخ لم يكن يتناولها طيلة تلك المدة، فلم يزل به يواسيه ويترجاه حتى أطعمه[3].

سادسا: النظام الغذائي لأهل الذمة

تميز مجتمع المغرب الإسلامي بالتعايش السلمي بين باقي المكونات الأخرى من السكان من يهود ونصارى من أهل الذمة إلى حد ما، فطائفة اليهود معروف عنها استقرارها في بلاد المغرب أيام الرومان والوندال والبيزنطيين قبل مجيء الإسلام. وحين تغيرت الأوضع صاروا تحت كنف ورعاية الدول المغاربية التي حكمت المنطقة[4]، أما طائفة النصارى فكان هؤلاء حكاما فعليين قبل ظهور الإسلام للمنطقة. ويعتبر المجتمع الذمي أحد مكونات المجتمع في بلاد المغرب الإسلامي حيث سمح لهم بالتعايش السلمي

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج9، ص 534.

[2] – نفسه، ج7، ص 76.

[3] – **الشيخ أبو محمد عبد الحميد بن صالح**: المعروف بالهسكوري ونزيل الحاضرة الفاس، من كبار الأولياء الصالحين، ونشأ في منطقة تادلا.**ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 196، ص 198.

[4]– عبد العزيز فيلالي، المرجع السابق، ص193.

في كنف الشريعة الإسلامية بعهود ومواثيق[1]، إلا أن ذلك التعايش كانت تتخلله في بعض الفترات عدم الاستقرار، وذلك لم يمنع من أن يكون لأهل الذمة عاداتهم ونظامهم الذي يحكمهم[2]، وأسلوب حياة انعكس على الحياة العامة، والنظام الغذائي أحد تلك الأساليب الذي كان حاضرا داخل المجتمع. لكن تتبع هذا الجانب الغذائي لأهل الذمة تنقصه المعلومات لاستيفاءه؛ فالمعلومات تبقى شحيحة إلا ما تركته لنا بعض النصوص الفقهية والنوازل التي دونت بعضا من تلك المواضيع ذات الصلة.

لقد شكل النصارى أحياء خاصة بهم داخل المدن في بلاد المغرب الإسلامي، ففي حاضرة "مراكش" كان لهم حي يضم مرافقهم الاجتماعية، كالسوق الذي تباع فيه الخمور والجزارين لبيع لحوم الخنازير، وحانات لشرب الخمور، ما دفع "محمد بن تومرت" (ت524هـ) بإعلان امتعاضه وغضبه في مجلس الأمير "علي بن يوسف بن تاشفين" (500هـ-537هـ)[3]. وتشير فتوى الفقيه "الجرسيفي" المطالبة بعدم إظهار النصارى للخمور والخنازير ولحومها في أسواق المسلمين[4].

ودرج الكتابيين من النصارى على إعداد أطعمة من لحوم الدجاج وضمنوها موائدهم، فقد سئل الفقيه ابن العربي في شأن طعام الكتابيين، حيث تضمنت النازلة سؤالا عن نصراني سلَّ عنق دجاجة ثم طبخها[5]، وهذا أمر واضح حول تناولهم للحوم الدواجن في معاشهم اليومي.

واشتغل النصارى جزارين وقصابين في الأسواق، ما دفع بالفقهاء إلى تحريم ذبائحهم وشرائها[6]، والأمر الذي يهمنا أن اللحوم كانت واحدة من أطعمتهم الهامة في نظمهم الغذائية.

[1] – نفسه، ص187.

[2] – إبراهيم القادري بوتشيش، مباحث في التاريخ الاجتماعي للمغرب والأندلس خلال العصر المرابطي، دار الطليعة، ب ت، ص 69، ص 98.

[3] – الحافظ الذهبي، العبر في خبر من غَبَر، تح: محمد سعيد، ج2، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1405هـ، ص- ص 421، 422./ **ينظر**: إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص 72.

[4] – القادري بوتشيش، المرجع نفسه، ص 76.

[5] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص 9.

[6] – إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع نفسه، ص 76.

وقد مارس الكتابيون بما فيهم النصارى صيد الحيوانات المختلفة في البراري، وعُدَّت لحوم القنص واحدة من أنظمة أغذيتهم التي نوعت مصادر اللحوم عندهم، وتطالعنا نازلة أوردها الونشريسي حول مزاولة الكتابيين للصيد جاء فيها: "أما مسألة صيد الكتابي وكون المشهور فيها معارضا لأصل المذهب في أكل ذبيحته..."[1]. فالنازلة توحي بشكل واضح لا لبس فيه ممارسة الكتابيين للصيد وأكلهم لحوم قنصهم مايؤكد أهمية هذا لحوم الصيد على اختلاف أنواعها وفي مقدمتها الخنازير في نظمهم الغذائية.

وقد اشتهر بعض النصارى بصناعة الأجبان المستخرجة من الألبان، وأشهرها المعروف بـ "الجبن الرومي"، الذي لاقا رواجا وإقبالا في الأسواق، الأمر الذي مما دفع ببعض الفقهاء بتحريم أكله. والذي يُستدل من هذا أن الجبن الرومي واحد من الصناعات الغذائية الهامة التي يفضل النصارى تناوله في أغذيتهم[2].

وللنصارى تجارة يقومون عليها في أسواق المسلمين؛ فكانوا يصنعون الخبز وبعض المائعات كالخل والزيت ويعرضونها في دكاكينهم، وهي منتوجات واسعة الاستهلاك لجميع الناس بما فيهم النصارى أنفسهم. وهي من المكونات الأساسة في الطبخ وصناعة الأطعمة لديهم بحكم احتكاكهم وتأثرهم بطبخ المسلمين[3].

ويحتفل النصارى بأعيادهم الدينية ويقومون بتحضير أطعمة لذلك الغرض؛ فمنهم من يشترى الغنم لذبحها في أيام عيدهم وطبخ لحومها في ذلك اليوم، هذا ما جاءت به إحدى نوازل الونشريسي إذ يقوم النصارى بشراء الشاة لأجل ذبحها في أعيادهم[4]. ولهم أطعمة يعدونها ويقدمونها أيضا في عيد عندهم يسمونه "عيد النيروز" كحلويات خاصة مثل حلويات الزلابية، ويعدون طبق الهريسة، وبعض الفواكه المحببة لديهم مثل البطيخ الأخضر، والخوخ والبلح. كما أنه من خلال نازلة عرضت على الفقيه

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر نفسه، ص 18./ **ينظر**: نفسه، ج11، ص 92.
[2] – إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع نفسه، ص76.
[3] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج6، ص 68.
[4] – نفسه، ج5، ص 214.

"ابن الحاج العبدري" تمكنا من رصد بعض النظم الغذائية التي كان النصارى يحرصون عليها أثناء هذا الاحتفال[1].

ومن عاداتهم الاحتفالية في كنائسهم عجن فطيرة من سميد صافٍ ليس به شوائب، يُتمتم عليها بكلمات من طرف قس الكنيسة، ويقسمها على الحضور ويتم تناولها مع كأس من الخمر. وهو عشاء مقدس لديهم عرف بـ"عشاء القربان"[2].

ويجدر بالذكر أن سياسات الدول التي حكمت بلاد المغرب الإسلامي في الفترة المحددة للدراسة جلبت فرقا عسكرية نصرانية للعمل في جيوشها، كما فعل المرابطون من قبل، فالدولة الموحدية كان لها على الأقل جند من المرتزقة في عهد الخليفة "إدريس المأمون بن يعقوب" (626هـ- 630هـ)، ثم انتقلت بعض الفرق العسكرية للخدمة لدى السلطان الزياني "يوغمراسن بن زيان" (633هـ-681هـ) واستمر ذلك خلال عمر الدولة الزيانية. كما كانت الفرق العسكرية من المرتزقة تخدم في الدولة الحفصية[3]. وأثناء الاحتفالات السلطانية العائلية كان السلطان الحفصي "عثمان بن محمد المنصور" (839هـ- 893هـ) يدعو زوجات الجند النصرانيات لتلك الاحتفالات[4].

ولا يخامرنا شك أنه كان يقدم في تلك الاحتفالات موائد وأطعمة فاخرة تليق بموائد السلطان، إلا أن المصادر لم تتعمق في وصف تلك الألوان من الأطعمة المقدمة، ونتسائل عن إمكانية تقديم الخمور لنصارى المدعوين في تلك المناسبات؟

أما عن جند النصارى العاملين كمرتزقة ضمن جيوش الدول المغاربية فيعتقد أن نظامها الغذائي أثناء الخدمة العسكرية مشابهة للنظم الغذائية السائدة لدى جيوش العاملين بها، والتي سبق تقديم بعض الملامح عن نظمها الغذائية، ولا يستبعد أيضا شرب الخمور من طرف هؤلاء المرتزقة أثناء تأدية مهامهم خفية وحسب الظروف المحيطة بهم.

[1] – ابن الحاج العبدري، مدخل الشرع الشريف على المذاهب، ج2، دار التراث، القاهرة، ب ت، ص 48.

[2] – عبد الله ترجمان، تحفة الأريب في الرد على أهل الصليب، تح: محمود علي حماية، ط3، دار المعارف، القاهرة، 1992م، ص- ص 93، 96.

[3] – عبد العزيز فيلالي، المرجع سابق، ص- ص 187، 188.

[4] – روبار برنشفيك، المرجع السابق، ص 478.

من المعلوم أن مياه السقي والشرب أساس بقاء التجمعات السكنية مهما كان تكوينها الغرقي أو الديني ولهذا سمح للنصارى بجلب مياه الشرب من الصهاريج التي يستسقي منها عامة المسلمين[1]، وهذا لضمان السير الحسن لحياة هذه الطائفة، فمورد الماء لابد منه لاستمرار الحياة.

ومما لا شك فيه أن طائفة النصارى اعتادوا على شرب الخمور في حياتهم اليومية وفي احتفالاتهم وأعيادهم، ولهم فيها تجارة كبيرة تذر عليهم عائدات مالية وأرباح طائلة. ولهم إنتاج وترويج لهذا الشراب في أوساطهم الاجتماعية. وقد أفادت عدة نوازل في هذا الصدد من ذلك قضية بيع أصول الكروم للنصارى وهم يعصرون ثمرتها خمرا[2]، وهذا يدل على أن الخمور من أهم الأشربة لدى النصارى في نظمهم الغذائية. وتشير حادثة أخرى حول الخمور، ففي حاضرة "القيروان" عرف بها حي يسمي بـ "حومة النبابذة" يجلب إليها الخمر من طرف تجار النصارى من مدينة "صقلية" مرورا بميناء مدينة "سوسة" ثم يحمل عبر القوافل نحو حاضرة "القيروان"[3]. وهذا يؤكد تواجد الخمور في حياة النصارى الاجتماعية واستهلاكها بشكل واسع.

ومن أهل الذمة المتواجدة أيضا اليهود وهي من طوائف التي سمح لها سلاطين بلاد المغرب الإسلامي من الاستقرار والعيش تحت حكم المسلمين، و تميز اليهود بالسكن في تجمعات وأحياء خاصة بهم، وأحيانا كان بعض اليهود يسكنون في أحياء مع المسلمين، مما كان يسبب بعض المشاكل خصوصا مشكلة تعاطيهم لشرب الخمر، والتي كانت إحدى أهم الأشربة الواسعة استهلاكا بينهم، حتى صارت من الأشربة الظرورية في نظم أغذيتهم، إلى جانب سقي المياه الشرب التي لا غنى عنها في استقرار حياتهم. وتشير عدة نوازل فقهية تعالج مثل هذه القضايا فقد أوردها الونشريسي قضية مفادها "أن يهودي اشترى داراً من مسلم في درب ليس فيه إلا المسلمون من أهل العافية والخير فسكن اليهودي الدار وآذى الجيران بشرب الخمر، -إضافة لسقيه الماء من البئر المخصصة لأهل الحي-"[4].

---

[1] – إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص 75.

[2] – محمد بن رشد القرطبي، المصدر السابق، ص1281./ **ينظر**: أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج6، ص 69.

[3] – زينب عبد الله أحمد كرير، أهل الذمة في العهد الحفصي (626هـ- 972هـ)، رسالة دكتوراه مرقونة، قسم التاريخ، جامعة الزقازيق، 2005م، ص 210.

[4] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج8، ص 437.

وبخصوص نفس القضية تشير نازلة أخرى مفاذها أنه قد إشترك يهودي في سقي ماء الشرب مع مسلم في بئر واحدة[1]، أما تزود أحياء كاملة لليهود بمياه الشرب فتشير نازلة أخرى بتزودهم بمياه بئر من مسجد قريب من حيهم الذي يقطنون فيه[2].

ولم يكتف اليهود بشرب الخمور واعتمادها أهم المشروب متداول في حياتهم اليومية ومن أساسات النظم الغذائية عندهم، بل إن اليهود القاطنين بمنطقة "الريف" وغيرها وصل بهم الحد إلى بيع الخمور للمسلمين ونشرها بينهم أيام السلطان المريني "يوسف بن يعقوب" (685هـ- 706هـ) وهو الأمر الذي استوجب التنكيل بهم في جميع بلاد المغرب الأقصى[3].

ومن اليهود من أضاف بعض الإضافات الغذائية للخمور لإعطائها نكهات وأذواق جديدة تزيدة من لذة المشروب، وعلى سبيل المثال ابتكر اليهود القاطنين في مدينة "قسنطينة" خمورا مخلوطة بالعسل وهي المفضلة لديهم ويحبون تناولها في مناسبات مختلفة وفي حياتهم اليومية لذا شكلت هذه المشروبات نظما الغذائية عندهم[4].

كما زاول أهل الذمة من اليهود مهنة الجزارة وبيع اللحوم المختلفة كالخنازير والجيف إلى جانب العمل في حرفتي الرعي والصيد لتأمين متطلباتهم اليومية من اللحوم[5]، وهذا الأمر يؤكد تناول اليهود للحوم في أطعمتهم التي يحضِّرونها، وقد قضى الفقهاء بحرمة ذبح الذبائح من طرف يهودي لمسلم[6]، أو بيع ذبائحهم للمسلمين تبين حرمتها في شريعة اليهود، ففي نازلة ذبح قوم من اليهود غنما لهم، ثم تبين

---

[1] – إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص 95.

[2] – أبو العباس الونشريسي، المصدر نفسه، ج7، ص 52.

[3] – نفسه، ج2، ص 250.

[4] – روبار برنشفيك، المرجع السابق، ص 445.

[5] –أبو القاسم البرزلي، فتاوى البرزلي، تح: محمد الحبيب الهيلة، ج3، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت 2002م، ص 218./ **ينظر**: هشام فوزي عبد العزيز، يهود الأندلس في ظل الحكم الإسلامي، مجلة الدراسات الأندلسية، ع: 15، 1416هـ، المغاربية للنشر والتوزيع، تونس، ص 102.

[6] – ابن عبدون التجيبي، ثلاثة رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تح: ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد الفرنسي للآثار الشرقية ، القاهرة، 1955م، ص 49./ **ينظر**: عبد الرحمن بشير، اليهود في المغرب العربي (22هـ – 462هـ)، ط1، دار روتايرينت للطباعة، القاهرة، 2001م، ص 126.

لهم أن ذبحها وقعت به حرمة حسب شريعتهم استوجب حرمتها عليهم[1]، وهذا يدل على أن لحوم الغنم كانت واحدة من أنظمة الغذاء لديهم.

لقد ذكر المؤلف المجهول ستة ألوان من الطعام صنعت من لحم دواجن مختلفة قد يكون أهل الذمة قد جعلوها من أهم النظم الغذائية لديهم مما جعلنا نتوقف عند ذكره لطبقين تم تسميتهما من طرفه بـ "الحجلة اليهودية أو فروج يهودي"، ولا يعرف سبب نسبتها في تسميتها لليهود. فالمؤلف المجهول لم يوضح لا من بعيد ولا من قريب سبب تلك التسميات. ويرجح أن تلك الأطعمة ربما تناولها اليهود في نظمهم الغذائية إلا أننا نعتقد أن تلك الأطباق تعود لأصول مغربية أو أندلسية. أما نسب تسميتها باليهودية فذلك يبقى غير معروف. وبما أن اليهود عرف عنهم الصيد فكان من بين صيدهم طائر الحجل الذي يمكن التحضير منه طبق يسمى "حجلة يهودية" ويمكن تحضير هذا الطبق أيضا من طائر الحجل المدجن. وحسب المؤلف المجهول فإن طريقة تحظيره كالتالي:

المرحلة الأولى: "تنتف حجلة وتطيب بملح ثم تدرس أحشائها بلوز وصنوبر، ويضاف إلى ذلك مري نقيع وزيت وقليل ماء كزبر وفلفل وقرفة ودار صيني وسنبل، وخمس من البيض، والكفاية من الملح، وأسلق بيضتين واحش بذلك الحشو الحجلة، ودسّ فيه البيضة المسلوقة، وليكن الحشو بين جلدها ولحمها وبعضه في جوفها"[2].

المرحلة الثانية: "تأخد قدراً جديدة، واجعل فيها أربعة مغارف زيت ونصف مغرفة مري نقيع ومغرفتي ماء وملح، واجعل فيها الحجلة وارفعها على النار بعد أن تشد غطاءها بالعجين، -وتحرك- فإذا جف المرق، اكشف غطاءها والق فيها نصف مغرفة خل وعين أترج وعين نعنع، وفقص فيها بيضتان أو ثلاثة"[3].

المرحلة الثالثة: "اجعل عليها شقفا أو قدر نحاس مملوءاً جمرا متقدا حتى يحمر، ثم حولها حتى يحمر الجانب الثاني، وتشوى كلها، ثم اجعلها في صفحة، واجعل حولها الحشو، وزينها بالفصوص التي نجمت

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر نفسه، ج2، ص 29.
[2] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 67.
[3] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 67.

في القدر، أو بالفستق واللوز والصنوبر المحمسة، وذر عليها فلفلا وقرفة بعد أن تسقيها بالسكر وقدمها إن شاء الله"[1].

لقد قدم لنا المؤلف المجهول هذا اللون من الأطباق وإن وصف "بالحجلة اليهودية" تبقى التسمية محل شك وغير كافية من وجهة نسبتها للأطباق اليهودية، ومع ذلك توجد إمكانية تناول اليهود لهذا الطبق، الذي يعطينا فكرة حول النظام الغذائي لليهود، فهذا الطبق غني مكون من لحم وماء وزيت وتوابل مختلفة وملح وبيض وبعض المكسرات المختلفة، ويذكر لنا أيضا المؤلف المجهول لونا وصنفا آخر من الأطباق سماه أيضا بـ "حجلة يهودي" وجاء تحضيرها كالتالي:

المرحلة الأولى: "تنظف –الحجلة– وتفصل، وتجعل في قدر بجميع التوابل والأفاويه وماء كزبرة أخضر وماء بصل ومري ونصف مغرفة خل وثلاث من الزيت والكفاية من الماء وعيون نعنع وأترج وصنوبر صحيح"[2].

المرحلة الثانية: "فإذا طبخت وفنى أكثر المرق دقت القانصة والكبد نعما، وضربت بثلاث بيضات وخميرة، وخمرت به القدر، وتحرك من جوانبها حتى تتجعد، وتنجم فيها فصوص البيض، ثم تغرف وتزين بالفصوص وعيون النعنع والصنوبر المحمس والفستق وترش بيسير ماء ورد وتقدم إن شاء الله"[3].

يُعد الطبق الثاني مشابه للطبق الأول لحد ما وله تقريبا نفس المكونات الغذائية والتي يرجح أن اليهود اعتمدوها في نظام غذائهم في هذا اللون من الأطباق، ويشير المؤلف المجهول لثلاثة أنواع من الأطعمة اعتمد فيها على لحم الدجاج خاصة لحوم الديوك في طهيها وسميت أيضا بـ "فروج يهودي"، وقد وصف ذلك الطبق كالتالي:

المرحلة الأولى: "ينظف الفروج –أي الديك– وتخرج أحشاءه وتقطع أطراف الفخذين وأطراف الجناحين والعنق، ويملح –ويترك جانبا–"[4].

---

[1] – نفسه، ص 67.
[2] – نفسه، ص 70.
[3] – نفسه، ص 70.
[4] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص 68.

المرحلة الثانية: "خذ أطرافه وعنقه وأحشاءه واجعل ذلك في قدر بالتوابل الرفيعة وجميع الأفاويه وماء كزبرة أخضر وماء بصل وصنوبر صحيح وقليل مرى وزيتاً صالحاً وأوراق أترج وعيدان بسباس، وارفعه على نار معتدلة، فإذا نضج وفنى أكثر مرقه خمره بثلاث بيضات مع فتات محكوك وغبار درمك، وادرس الكبد وأضفه للخميرة، واطبخه برفق حتى يطبخ الكبد والخمير ويتجعد"[1].

المرحلة الثالثة: "خذ الفروج واشوه برفق، وضرِّبه ببيضتين وزيت ومرى، ولا تزال تدهن به داخله وخارجه حتى يحمر ويشوى"[2].

المرحلة الرابعة: "تأخد قديرة ثانية واجعل فيها مغرفتي زيت ونصف مغرف مرى ونصف مغرفة خل ومغرفتي ماء ورد ذكى وماء بصل وتوابل وأفاويه، وارفعه على النار حتى يطبخ نعما، فإذا طبخ قطع...–مكان فارغ في المصدر– واتركه حتى يشرب، يفرغ في صفحة ويصب عليه بقية المرق، وقطع عليه فصوص البيض وذره بالتوابل، واغرف اللوز المقدم في صفحة ثانية، –ويزين– أيضا بفصوص بيض، وذره بالتوابل الرفيع ويقدم إن شاء الله"[3].

يُعد هذا الطبق واحدا من الأطباق التي تطهى بلحوم الديكة والتي تشوى بعدة أنواع من التوابل وغيرها من الأفاويه إلى جانب استعمال البيض في هذا الطبق. كما أنه لون مشابه للونين آخرين قد ذكرهما المؤلف المجهول واستعمل أيضا البيض في تلك الأطباق مع طائفة من التوابل والزيت والبصل[4]، وقد شكلت تلك الإضافات المهمة نظاما غذائيا محتملا لليهود ليس لوحدهم فقط بل لعموم سكان بلاد المغرب الإسلامي.

ويذكر أيضا المؤلف المجهول طبقا أخر يحضر بلحوم الغنم والباذنجان يعرف بـ "لون يهودي من باذنجان محشو بلحم" وصفة عمله كالتالي:

---

[1] – نفسه، ص 68.

[2] – نفسه، ص 68.

[3] – نفسه، ص 68.

[4] – نفسه، ص 72، ص 74.

المرحلة الأولى: "يسلق الباذنجان وتخرج زريعته، ويترك الباذنجان صحيحا، ويأخذ من لحم فخذ خروف، فيدق بملح وفلفل وقرفة ودار صيني وسنبل، ويضرب ببياض ثمان بيضات، ويرفع منها ستة فصوص، ويحشى بذلك الحشو الباذنجان"[1].

المرحلة الثانية: "–يؤخذ قدر ويجعل فيه– أربعة مغارف زيت وماء وبصل وتوابل وأفاويه، ومغرفتان ماء ورد ذكي وصنوبر وعين أترج وعين نعنع والكفاية من اللحم والماء، ويغلى غليان جيد، ويلقى فيه نصف الباذنجان المحشو"[2].

المرحلة الثالثة: "–تأخذ قدر ثانية ويجعل فيها– مغرفة خل ومغرفة مرى وبصلة محكوكة وتوابل وأفاويه وغصن صعتر وغصن فيجل وعيدان بسباس ومغرفتان زيت ولوز وحمص مبلول، ومقدار نصف درهم زعفران مسحوق، وثلاثة من ثوم مقطعة، وتغلى بالكفاية من الماء حتى تغلى غليات، وتلقى فيها بقية الباذنجان المحشو"[3].

المرحلة الرابعة: "–تأخذ قدر ثالثة ويجعل فيها–مغرفة ونصف زيت ومغرفة ماء كزبر ونصف مغرفة خل حاذق، وبصلة محكوكة ولوز وصنوبر وغصن فيجل وأوراق أترج، ويُرشُ بماء الورد، ويذر بالأفاويه"[4].

المرحلة الخامسة: "يزين —القدر– الثاني بفصوص مقطعة وفيجل مقطع، ويذر بالأفاويه، ويقطع على الثالث بيضة مسلوقة مع فيجن، ويذر بالفلفل ويقدم"[5].

ففي هذا الطبق شكل الباذنجان واللحم والبيض والتوابل العناصر الأساسة للنظام الغذائي المحتمل لليهود من خلال هذا الانواع من الأطباق.

وقد شكلت الاحتفالات الدينية والاجتماعية اليهودية نافذة مهمة استعملت فيها نظم غذائية كان اليهود يعتمدونها في تلك الاحتفالات، وهو أمر يعطينا فكرة عن تلك الأطعمة. ففي الخطبة لدى

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس...، ص- ص218.

[2] – نفسه، ص 218.

[3] – نفسه، ص 218.

[4] – نفسه، ص- ص 218، 219.

[5] – نفسه، ص 219.

اليهود يقدم الخاطب لمخطوبته اليهودية هدايا من ضمنها خمسة قوالب من السكر ومجموعة مقتنيات من الحلويات والفواكه المجففة والمكسرات مثل اللوز والتمور والتين. واستعمل العسل في ما يعرف عند اليهود بزواج الطفولة، وهو زواج مبدئي يتم تحديده بين العائلتين المعنيتين لأطفالهما، وبعد أداء الصلاة يقدم لوح نظيف عليه عسل لصبي ليلعقه[1].

ومن ضمن الأغذية المقدمة في الاحتفالات الخاصة بالأعراس اليهودية لحوم البقر، حيث أثناء الاحتفالات جرت العادة ذبح ذبيحة ويفضل لديهم أن تكون الذبيحة بقرة، ومن لحومها تعد المأدبة للمدعوين للعرس، كما يقدم للعروسين طبق أعد خصيصا لهما من لحم الحمام محشو باللوز والزبيب مع توابل. وجرت العادة لديهم خروج العروسين مع مدعوين للتنزه في المنتزهات لتناول سمك الشابل أو نوع آخر من الأسماك[2].

ولأهمية الخمور في حياة اليهود كانت عاداتهم شرب النبيذ من طرف الزوجين أثناء مراسيم الاحتفال بالزواج من كأس مشتركة بينهما ثم تكسير ذلك الكأس[3].

ويُعد يوم السبت يوما مقدسا عند اليهود وخص هذا اليوم بوجبات غذائية حسب معتقداتهم، وسميت وجبات هذا اليوم بـ "المائدة الملكية"، فجرت العادة عندهم البدء بغسل اليدين، وإعداد خبزتين لكل وجبة المحددة بثلاث وجبات حسب معتقدهم، مع إشعال فانوس على مائدة وتلاوة بعض صلواتهم وتفتح بمباركة كؤوس الخمرة ويتم تناولها في بداية الوجبة وتختتم أيضا بها[4].

وتحتفل العائلات اليهودية أيضا بعيد الفصح، ولأجل ذلك تقوم الزوجة اليهودية بإعداد مائدة خاصة لأجل تلك الليلة، فتحضر أغذية متنوعة من سمك وأطباق الخس والفواكه المختلفة إلى جانب الحلويات المصنوعة من اللوز والزبيب، وكؤوس الحليب واللبن، إضافة للسمن والعسل. وتزين هذه المائدة

[1] – حاييم الزعفراني، يهود الأندلس والمغرب، ج2، تح: أحمد شحلان، مطبعة النجاح الجديدة، المغرب، 2000م، ص 441، ص 433.

[2] – نفسه، ص 448، ص- ص 451، 452،

[3] – نفسه، ص 451.

[4] – نفسه، ج2، ص 527.

أيضا بسنابل القمح والشعير، وعروش الفول، وكؤوس من الزيت الصافي، وإناء مملوء بدقيق القمح، ويتم عجن خبز خاص غير مختمر، وتصنع فطائر مدهونة بالسمن والعسل [1].

وتقدم العائلات اليهودية على شرب الخمر في حالة اعتناق أحد أفرادها الإسلام، فتعتبره أسرته في حكم الميت دون إعلان الحداد عليه. ويرتدي أقاربه البياض ويشربون الخمور، ويبتهجون لهلاك أعداء الله بزعمهم[2]، وفي حالة الوفاة الحقيقية لديهم عادة عشاء المواساة، يقدم بعد الفراغ من دفن الميت للحضور، وهو غذاء مكون من بيض نيئ مع زيتون أسود، ويُقْدِمُ صاحب الدار على تقطيع الخبز ويضعها على الطاولة ويأخذها أهل داره لأكلها، وأثناء الحداد يحرم على أهل الميت أكل اللحوم، وشرب الخمور، أو شرب شراب التين المجفف الذي يستهلكونه بشراهة، ولهم سهرات يدعى إليها رهبانهم لأجل الصلاة على فقيدهم يقدم فيها وجبة طعام خفيف. كما يحضر المدعوون معهم "الكعك" وهي حلويات مصنوعة من عجين حنطة ممزوجة بالسكر على شكل إكليل. وبعد فترة سبعة أشهر أو أحد عشر شهرا تقام ليلة احتفالية تتلى فيها صلواتهم وتقدم فيها وجبة طعام لزيارة المقبرة ويتصدق على فقيدهم بصدقات على الصغار الذين يتعلمون في مدارسهم متأثرين بالأعراف الإسلامية حيث يقدم لهم الإسفنج والكسكس[3].

لقد تمكن أهل الذمة من صناعة الخمور من بعض الفواكه المجففة وبالتحديد الزبيب، فقد أشارت فتوى للفقيه"ابن الحاج" الذي أفتى بوجوب منع أهل الذمة من صنع الخمور بواسطة الزبيب[4]،

كما تشير بعض النوازل للونشريسي أن أهل الذمة تناولوا الخمور ولحوم الخنازير وسمح لهم بأكلها مالم يظهروا ذلك علنا[1]، فمن النازلة نستشف وجود الزبيب ولحوم الخنازير والخمور في نظام تغذية أهل الذمة

[1] – حاييم الزعفراني، المرجع السابق، ج2، ص– ص 534، 535.

[2]– نفسه، ص 471.

[3] – نفسه، ص 495، ص– ص 497، 499.

[4]- إبراهيم القادري بوتشيش، المرجع السابق، ص 76.

بشكل عام، إلى جانب الدقيق الذي يصنعون به الخبز وما شابه ذلك لكونهم امتلكوا طواحين يطحنون بها الحبوب وينتج عن ذلك الدقيق، وهذا ما ورد في نازلة توصي بعدم شراء الدقق من طواحين أهل الكتاب[2].

لقد عرف النظام الغذائي لأهل الذمة من اليهود والنصارى على حد سواء العديد من الأشربة غير الخمور، فمنها شراب يعرف باسم "المصطار" الذي جاءت إحدى النوازل تحلل شرابه من طرف المسلمين، وهذه الفتوى تدل على أن هذا الشراب غير مسكر، لكن يُحرم شراءه من عند النصارى أو اليهود[3]، ويدل كذلك على تناولهم له في نظمهم الغذائية، إلا أننا لا نعرف ماهية هذا الشراب الذي كان متداولا.

عطفا على ما حُدِّد حول النظم الغذائية، فإنه يستخلص أن النظام الغذائي في بلاد المغرب الإسلامي وما يحمله من تنوع ومظاهر مختلفة، أسهم في شيوع وانتشار منتوجات غذائية دون أخرى حسب طبيعة المكان وخصوصية إنسان بلاد المغرب الإسلامي. وهذا ساعد على رسم خريطة غذائية مرتكزة على مدى انتشار أغذية وألوان أطعمة بعينها في أوساط الفئات الاجتماعية وتراتيبها المختلفة.

لقد كان لهذه الفئات الاجتماعية الدور الكبير في تحديد نظمهم الغذائية اليومية؛ فطبيعة الغذاء وتنوعه على موائدهم يعكس فلسفة الحياة للكثير منهم، الأمر الذي أدى لظهور أطعمة وأغذية مركبة أو بسيطة في تكوينها، وهذا أتاح الفرصة لبروز نوع من الأطعمة التي اصطلح عليها بالأطعمة الناعمة والأطعمة الخشنة في تركيبتها وطريقة تحظيرها، وهي أطعمة سادت وانتشرت على مختلف موائد جميع فئات المجتمع وتداخلت فيما بينها أحيانا حتى أنه يصعب الفصل بينها.

---

[1] - أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص 223، ص 233.

[2] – ابن الحاج العبدري، المصدر السابق، ج3، ص 198.

[3] – أبو العباس الونشريسي، المصدر نفسه، ج11، ص 92.

الفصل الثالث

النظام الغذائي زمن الأوبئة والمجاعات وموقف الشرع منها

أولا: تسليف الأغذية وظاهرة استهلاكها قبل نضوجها

ثانيا: النظم الغذائية البديلة مقابل الحنطة

ثالثا: اعتماد أغذية البراري وثمار الأحراش

رابعا: التحول للنظم الغذائية البحرية والنهرية

خامسا: التحول نحو الأطعمة الشاذة والمقززة

سادسا: نظام الغذاء زمن الأوبئة

سابعا: موقف الشرع ومنظوراته اتجاه الأطعمة زمن الأوبئة والمجاعات

نتج حول موضوع النظام الغذائي زمن الأوبئة والمجاعات في بلاد المغرب الإسلامي ارتدادات وتغيرات جوهرية عميقة ومواقف حول كيفية تعامل المجتمع مع ذلك، وفي خضم تلك الظروف الصعبة التي أفرزتها التغيرات المناخية والبيئية تأثرت بشكل كبير النظم الغذائية للساكنة وأدت إلى نقص مفرط في الامدادات الغذائية الأساسة لديهم ، الأمر الذي مهد لظهور نظم غذائية بديلة تلبي حاجات المرحلة بالرغم مما ترتب عن تلك الأطعمة في حد ذاتها من إشكاليات حول تناولها، وإذا كان لزاما أن يترتب عن تبدل الأحوال وقلة الطعام زمن الأوبئة والمجاعات تبدلٌ في النظم الغذائية السائدة وتصرفات الناس حيال ذلك. فما طبيعة النظام الغذائي زمن الأوبئة والمجاعات وموقف الشرع منها؟

أولا: تسليف الأغذية وظاهرة استهلاكها قبل نضوجها

إن استهلاك الأغذية وتناولها قبل أوان نضجها ظاهرة عرفتها مجتمعات المغرب الإسلامي، وهناك أسباب تقف وراء هذا السلوك الذي يتمحور حول تلك المزروعات التي قاربت النضج إلا أنها باتت تحت خطر تغيرات الطقس الذي ينذر بالجفاف وقلة المياه. وهذا الوضع جعل أصحابها يقدمون على جمع منتوجهم قبل أوانه تفاديا لخسارتهم إياه، فيسوقونه أو يستهلكونه أو يُخزِّنونه إن كان يصلح لذلك تحسبا منهم لوقوع أزمة جوع أو خطر مجاعة. وعلى هذا فقد كان المزارعون والفلاحون- إذا ما استشعروا الخطر يهدد غلاتهم وظهرت عليها علامات الجفاف كالذبول واليبس- يسارعون إلى حقولهم لجني المحصول قبل بلوغه في سنبله أو شجره، فيكون ذلك المحصول واحد من النظم الغذائية لمواجهة الجوع.

وظاهرة استهلاك الأطعمة قبل أوانها ظاهرة عرفتها جل بلاد المغرب الإسلامي، والسبب وراء ذلك ما تتركه التغيرات المناخية حيث يندفع الناس إلى انتهاج هذا السلوك، المصاحب لتلك التغيرات المناخية ومدى تقييمهم للأضرار التي يمكن أن يتكبدوها. هذا الأمر استرعى موقف من الشرع إزاء هذا التصرف، وقد أشار الونشريسي إلى ذلك في إحدى النوازل حيث جاء فيها: "دافع الحاجة التي تدفع بمن يملك الزرع الأخضر فيأكل منه شيئا قبل يبسه"؛ فالنازلة تشير بوضوح إلى دافع الحاجة المتمثلة في الجوع الذي اضطر صاحبه لأكل الزرع قبل أوانه المعلوم والزمن المألوف[1].

[1] - أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج1، ص 39.

وفي نازلة أخرى أوردها الونشريسي في سفره والتي سئل فيها أحد الفقهاء "عن الزرع الأخضر والفول الأخضر يحتاج الناس إلى سلفه -أي إعارته- فأجاب السائلَ بقوله: ذلك جائز في وقت الحاجة وشدة المجاعة، لما فيه من إحياء للنفوس"[1].

لقد أفصحت هذه النوازل الفقهية عن جانب من الحياة الاجتماعية في جانبها القاسي المتمثل في شدة الجوع بسبب المجاعات والقحط التي دفعت بسكان المغرب الإسلامي للجوء لظاهرة استفاء الغذاء وتحصيله قبل أوانه المعتاد، مما أدى لإنقاذ العديد من الأرواح والموت جوعا. إلا أن الكوارث والمجاعات والأوبئة التي أضرت بالاقتصاد وحدَّت من النشاطات والمبادلات التجارية بين الناس. ثم إن ارتفاع الأسعار وقلت المعروضات من الأغذية والأطعمة، زادت من معانات الناس في تحصيل الغذاء ومعاشها اليومي، فبرزت للواجهة ظاهرة التداين والسلف وإعارة الأطعمة والأغذية في المجتمع وهذا لاستفاء حاجات العامة وتدبير وتحصيل قوتها اليومي ودفع الجوع عن عوائلهم. وهذا أمر ليس بجديد على المنطقة في قضية البيوع بالسلف إلى أجل مسمى، فهو باب يطرقه كل ذي حاجة من ضعفاء الناس لتعزيز نظمهم الغذائية. غير أن الظاهرة تزداد وتيرتها إبان المسغبات والمجاعات، كحل للحصول على الأطعمة في زمن ندرتها[2].

إلا أن ظاهرة السلف أو الدين في حد ذاتها ليست بمشكلة من الناحية الشرعية، وإنما القضية التي أرَّقت الدائن والمستدين هي قضية السداد وقضية العيوب الموجودة في الأطعمة التي أخذت زمن المسغبات اضطرارا، فمن شدة الجوع وقلة الغذاء كان أمر العيوب الظاهرة في الأطعمة كالسوس في الحبوب أو تعفنها أمرا عاديا يمكن تلافيه. فالإظطرار بسبب الجوع يفرض على الناس أخذ تلك الأغذية واعتمادها في نظمهم الغذائية كبديل مؤقت مهما كانت درجة فسادها وهذا لدفع غائلة الجوع. ففي زمن ندرة الأطعمة تصبح قضية فساد الأطعمة وعيوبها أمر عادي ومقبول وتُعَد واحدة من النظم الغذائية المدرجة على موائد المضطرين. فمن النوازل الفقهية التي أوردها المازوني في سفره التي عالجت هذا النوع من القضايا ما سئل عنها أحد الفقهاء: "عمن ألجأته الضرورة لسلف القمح والشعير من موضع، ويعطي لصاحبه عوضا منه من موضع يليه هو أيضا، وحاجة ألجأته في مسغبة وقعت بالجميع، وما الحكم إن احتاج المدفوع له ولم يحتج

[1] - أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج6، ص44.

[2]- إبراهيم القادري بوتشيش، ظاهرة الدين والسلف خلال العصر الوسيط، ط1، دار الطليعة، بيروت، 2006م، ص– ص 35، 36.

الدافع، فأجاب: لا يجوز اشتراط ذلك أو التفهم عليه لأنه من الربا وإن يسلفه كما سلف الناس جاز أن يعطيه بغير موضع قبضه"[1].

وفي نازلة أخرى عن نفس الموضوع تقول: "هل يجوز سلف المبلول من الحنطة بعد يبسه أو لا يجوز؟ وإن ألجأت الضرورة إليه لأجل غلاء السعر؛ فأجاب: يجوز ذلك لمن لا شرط له، ولا يجب عليه إلا مثل ما أخذ لأن الاشتراط في السلف الممتنع"[2].

وفي نفس السياق أورد أبو زكريا المازوني نص نازلة مفادها: "هل يباح في مثل هذه البضاعة الفادحة الواقعة عندنا بالمغرب في هذه السنة سلف الزرع المبلول أو الفاسد ليأخذ صحيحا لما في ذلك إحياء النفوس؟ وقد علمتم ما مات في هذه السنة من الخلق بالجوع، وتتقلدون القول بذلك وترجحونه على المشهور لقلة مواساة الناس واهمال أحوال الضعفاء والمساكين. فأجاب بقوله: "سلف اليابس و المبلول جائز وقد أخذ من قوله في المدونة في تسليف الزرع ليحصده ويدرسه وكان شيخنا الإمام ابن عرفة يفتي به ويعتل بأنه لو باعه وأسلم ثمنه لكان أكثر من سلفه إنما هو محض منفعة للمتسلف. وبهذا أقول إذا بلغ المال إلى ما ذكرت، وإن كنت أستحسن أنه يستلف وينوي الدافع أنه أتاه قبله، فيكون إذا أعطاه جديدا خمس قضاء ويخرج من الخلاف، وإن أبى إلا الشرط فهذه ضرورة تبيح المحظور"[3].

إن أغلب النوازل التي ذكرناها في قضية السلف والعيوب الحاصلة في الأطعمة جُلُ جنسها من حبوب الشعير والقمح والحنطة ما يؤكد على أهمية هذه الأطعمة في النظم الغذائية لسكان بلاد المغرب الإسلامي زمن المجاعات والقحوط، فعامة الناس تحاول تخزين ولو قدر يسير منها تحسبا لظروف الصعبة لمواجهة الجوع وتأمين نظامها الغذائي إبان الوقت العصيب.

كما أن الضرورة والحاجة التي تدفع بالنظام الغذائي المعتاد لعموم الناس لحافة الخطر تلجئُ العامة لإيجاد سبل تساعدهم على حماية نظمهم الغذائية وتحصيل أطعمتهم زمن المجاعات والأوبئة. ومن ذلك اضطرارهم بيع ممتلكاتهم أو التخلي عنها أو رهنها كضمان مقابل الحصول على كميات من الأغذية

[1]– أبو زكريا المازوني، الدرر المكنونة في نوازل مازونة، م2، رقم 1336، مخطوط المكتبة الوطنية، الجزائر، ورقة 41 ب.
[2]– نفسه، ورقة 41 ب.
[3] – نفسه، ورقة 41 أ.

يستطيعون بها مواجهة ظروف المجاعات والإبقاء على نظامهم الغذائي المعتاد قويا ومستقرا قدر المستطاع. وهذا ما أورده الونشريسي في بعض نوازله حيث قال:

"أن بدوية رهنت بيتا لها في الشدة في ساحة القصر وفيها مطمورتان في سبعة دنانير، وحازه المرتهن، وأخو المرأة حاضر في المنزل ولم ينكر ولم يغير عليها". وفي نازلة أخرى أوردها الونشريسي في نفس الموضوع مفادها:"...عن امرأة ترتب في ذمتها لرجل ثمن قمح ورهنت في ذلك دارها فلما تم أجل الرهن جاء إلى المرأة فوجدها مريضة هي وزوجها وذلك في زمن مسغبة وطلب منها دينه وهددها إن لم تخلصه بأنها تخلصه في دار أمينة وقدم لها رجلا وقال لها: هذا يشتري منك الدار إلا يحكم فيك فخافت على نفسها من قوله بتهديده إياها فوافقته على البيع ودفع لها ثلاثة دنانير ذهبا، فقال: هذا الذي وجب لك، وإن لم تبيعي لهذا الرجل نفعل بك كذا، فباعت وقبضت ما ذكر، والدار حينئذ تساوي الستين، وأرادت الآن القيام على المشتري لأجل مرضها وخوفها على الوجه المذكور فهل لها القيام أو لا قيام لها ؟".[1]

وفي نازلة أخرى ذكرها الونشريسي "سئل فقيه عن قاض باع ممتلكات رجل غاب غيبة طويلة في جهة الغرب، وبعد مدة حدثت مسغبة وغلاء فأنفق ذلك المال على ولد الغائب"[2].

ومرة أخرى في هذا نوع من قضايا الرهن كانت الأطعمة المفضلة المتعامل بها الحبوب لأنها واحدة من أهم نظم الغذائية الأوسع استهلاكا، وأكثر نفعا لمواجهة الجوع وذلك لسهولة تخزينا ومقاومتها لأسباب التلف، ومع الأسف لتمدنا النوازل التي استقينا منها المعلومات حول ألوان الأطعمة المصنوعة من تلك الحبوب، ونرجح أن معظم الأطباق المحضرة منها وفي مقدمتها رغيف الخبز بجميع أنواعه وأطعمة أخرى من جنس الحبوب ودقيق االذي يصنع منه البسيسة، والأحساء مثل الجشيشة أو الحريرة، والعصائد كالبازين والعصيدة، وما يفتل منه كالبكوكش والكسكسي وغيرها[3].

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج5،ص 102.

[2] – نفسه، ج5، ص 100.

[3] – سهام الدبّابي الميساوي، المرجع السابق، ص 21، ص39، ص 53، ص 65.

ثانيا: النظم الغذائية البديلة مقابل حنطة

يُعد النظام الغذائي القائم على تنوع الأطعمة ولأغذية في بلاد المغرب الإسلامي وفي مقدمتها الخبز على اختلاف أنواعه الغذاء الرئيس والمادة الغذائية الأولى الأوسع انتشارا واستهلاكا في منطقة المغرب الإسلامي أكان ذلك زمن الرخاء الاقتصادي أو زمن الأوضاع الاستثنائية كالصراعات السياسية والأوبئة والمجاعات والقحط والحروب[1].

والخبز من أعز ما يطلب في الظروف الاستثنائية وبأنه يُعد القوة الغذائية الضاربة وصمام الأمان في مواجهة أصعب الظروف، ويمكن وصفه إن صح التعبير بشعرة معاوية التي تفصل بين الموت والحياة وبين الأمن والفوضى، واعتبر الخبز مادة غذائية سريعة الاختفاء من على موائد الطعام لعامة الناس وخاصتهم، وذلك راجع لغلاء أسعار الحبوب والحنطة واحتكارها في الأسواق، فيكون لزاما تقنين وترشيد استهلاكها من طرف الولاة والسلاطين، فيعمدون على توزيعها على الناس في فترات المجاعة بشكل مدروس لحين مرور الأزمة وتحسن أوضاعهم المعيشية[2].

وأمام هذا المشكل الخطير الذي يهدد الناس في أحد أهم المكونات الأساسة في نظمهم الغذائية المعتاد عندهم، سارع بعضهم للبحث عن بدائل غذائية تكون بمثابة خبز شبيه للخبز المعتاد وتحضيره منها، وذلك من مواد يمكن إستخراجها من نباتات مختلفة معينة تنمو في البراري والوديان والسهول والجبال، فكانت جل تلك المواد تستخلص من النباتات والحشائش والبذور التي تزخر بها منطقة المغرب الإسلامي، وتم تكيفها وفق النمط الغذائي الذي تعود عليه الأهالي حسب ظروفهم ومناطقهم المختلفة، ولعل أشهر تلك النباتات البرية التي ساعدت الناس على اجتياز محنهم ودرء الجوع وشبح الموت عنهم نذكر:

[1] – عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج6، ص 593./ **ينظر**: عبد الهادي البياض، الكوارث الطبيعية وأثرها في سلوك ودهنيات الإنسان في المغرب والأندلس ق 6هـ – 8هـ، ط1، دار الطليعة لطباعة والنشر، بيروت، 2008م، ص 181.

[2] – عبد الرحمن بن خلدون، مقدمة ابن خلدون...، ص 453.

نبات النبق، البلوط البري، نبات الشيلم، نبات الطهف، نبات التابودا، نبات الدخن، نبات بقلة دعاع، نبات إستب، نبات زهرة الخروب؛ ومن المعلوم أن هذه السلالات النباتات البرية من أهم النباتات التي شكل الغطاء النباتي في ربوع بلاد المغرب الإسلامي ككل.[1]

وهذه النباتات المتنوعة تُعد في نفس الوقت أساس الصناعة الصيدلانية في بلاد المغرب الإسلامي. ويرجح أن البدو كانوا أكثر الناس معرفة بتلك النباتات من غيرهم، وهذا نتيجة احتكاكهم وتعلقهم بالبيئة المحيطة بهم. وبحكم الحاجة الملحة لرغيف الخبز تعامل هؤلاء مع هذه النباتات، فتعلموا كيفية الاستفادة منها وجعلوا منها البديل الغذائي المهم لحنطة الخبز. فالحنطة البديلة مكنتهم في الظروف القاسية على البقاء ومواجهة الجوائح. وهذا الأمر ليس وليد منطقة بعينها أو الصدفة الآنية وإنما هي نتيجة موروث ثقافي غذائي ضارب في عمق التاريخ للمنطقة ككل[2].

بالفعل لقد توصل الناس لبديل الحنطة التي أنتج منها بديل الخبز، وساهم في تحسين النظام الغذائي للعامة لحد ما، وأشبع ذلك الغذاء الأفواه الجائعة وقلل من مخاطر القحط والمجاعات على السكان، كما رفع من معنويات النفوس، إلا أن المذاق المتحصل عليه لا يرقى إلى مذاق خبز الشعير والقمح، وهي واحدة من مشاكل الأغذية البديلة التي هي في ظاهرها تشبه رغيف الخبز إلا أن مذاقها لا يرقى لمذاق الخبز العادي.

ومن بين النباتات التي استعملت في استخلاص الحنطة البديلة وتكييفها لصناعة رغيف الخبز نجد "ثمار البلوط" البرية التي قامت بدور كبير في التخفيف من حدة القحط والمجاعات في بلاد المغرب الإسلامي. لقد اعتاد الناس على اللجوء لهذه الثمار في زمن المسغبة، فتجمع "ثمار البلوط" من الأشجار من أماكن تواجدها في الجبال، ثم يعملون على تجفيفها، وهذا بنشرها لتجف في أماكن مخصصة لذلك وتستحسن الأماكن الظليلة، ومن ثم تنقى الثمار من قشرتها الخارجية ثم رحيها أو طحنها، وناتج ذلك الحصول على حنطة ناعمة بيضاء اللون. وبعد ذلك تعالج بإضافة بعض النباتات الأخرى التي تساعد على تماسك العجين وإعطائه بعض النكهات. فيخلط الخليط بالماء ويعجن معا، ثم يحول هذا الأخير إلى أقراص

[1] - مروان أبو سمرا، فرنان برودويل مؤرخ المتوسط والعالم المتوسطي، ب ط، ب ت، ص 187.

[2] - إبراهيم عبد الكريم، مائدة الفقراء في " برّ الهمامة " خلال النصف الأول من القرن 20م جدلية الخصب والجدب مقاربة أنثروبولوجية، مجلة الثقافة الشعبية، ع: 29، 2005م، المؤسسة العربية للطباعة والنشر، البحرين، ص80.

خبز و يطهى في التنور، وبذلك يجهز خبز بديل أساس صنعه حنطة "ثمار البلوط" البرية[1]، وهذا يعكس لنا نوعا من الأنظمة الغذائية البديلة التي لها دور في تنوع الغذاء من مصادر نباتية برية مختلفة يمكن العودة إليها زمن المجاعات ونقص الغذاء.

وللتأكيد على أهمية "ثمار البلوط" ودورها في درء المجاعات عن الناس، أصدرت وثيقة رسمية زمن الموحدين من طرف والي مدينة "إشبيلية" يعلم فيها الخليفة الموحدي "يوسف المستنصر بن محمد الناصر" (610هـ-620هـ) ويؤكد فيها أهمية هذه الثمار في مواجهة القحط والمجاعة التي عانت منها المنطقة سنة 612هـ، حيث استطاع الناس الاهتداء بعون الله لـ "ثمار البلوط" واستعمالها كبديل غذائي عن الخبز، وهذا بصناعة الخبز من دقيق ثمار البلوط المطحونة الأمر الذي خفف عنهم ضغط المجاعة وأنقذ العديد من الأرواح حيث جاء في الوثيقة الرسمية: "...وكان من جميل صنع الله وفضله...أن أغاث أهلها من هذا العام بالبلوط فإن شجرها حملت حملا كثيرا فاتخذوها قوتا لأنفسهم ودوابهم، وسدت لهم مسدا كثيرا حتى لا يكاد يوجد عندهم دقيق إلا منها، فعظمت بها عند أهل الثغور النعمة...ويعني المجذبون ببركتها عن الأنواء والأنداد "[2].

اعتمد سكان المغرب الإسلامي في مواجهتهم للكوارث والمجاعات أيضا على نظم غذائية بديلة تعوض فقدان رغيف الخبز وهو مصدر أساس في مواجهة تلك الكوارث المختلفة وعامل أساس في تماسك النظام الغذائي المعتاد؛ فرحلة البحث على رغيف الخبز جد صعبة في ظل تلك الظروف القاسية، وسبيل التخفيف من معاناة الغذاء البديل والذي تم تعويضه بنبات بري آخر وهو "ثمار النبـق"[3]، حيث تستعمل هذه الثمار لأجل سحقها والحصول على حنطة يمكن استغلالها في صناعة نوع من الخبز الذي يعتبر بديلا

---

[1] - ابن الزيات، المصدر السابق، ص 215.

[2]- وللتذكير فإن نفس الأمر دفع سكان قرطبة وأحوازها حين مستهم المجاعة، إلى الاستعانة على نوائبها بثمرة شجر البلوط، وهذا جعلهم يعتنون بشجرها المتواجد بالجبال المحيطة بهم، والاستفادة من ثمارها التي أصبحت من أهم الغلال التي يفلحونها. **ينظر**: أحمد عزاوي، رسائل موحدية مجموعة جديدة، ج1، ط1،منشورات جامعة ابن طفيل، القنيطرة، 1995م، ص- ص 301، 302./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 93.

[3] - **ثمار النبق**: أصله شجرة السدرة الشوكية، ذات الأوراق الإبرية، وهو نوعان السدر الضال البعيد عن الوديان الذي تسميه العرب الدوم لقصر طول شجره، والقريب من الوديان فهو الغبري طويل القامة، يتميز خشبه بالخفة، وأجود النبق الذي يتميز بحلاوة مذاقه، ورائحته الزكية التي تنبعث من آكله، ذو لون أحمر مائل للسواد في حجم حبة الحمص أو أكبر، ويسمى أجودها البهجر، يعتبر من النباتات الطبية و الصيدلية. **ينظر**: ابن البيطار، المصدر السابق، ج3، ص– ص 6، 7./ **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق ،م2، ص 605.

هو الآخر لتعويض الخبز العادي، حيث يتم استخلاص الحنطة من تلك الثمار وعجنها وبالتالي التغذي على خبز بديل سمي "بخبز النبق"[1].

وتعرف – في بلاد المغرب الإسلامي – جذور نبات بري يطلق عليها اسم "ويريني" تستخرج تلك الجذور وتجفف، ثم تسحق لتصير دقيقا بديلا لدقيق الخبز، ثم تخلط بالماء وتخبز وتطهى ويتم الحصول على أرغفة خبز بديل من هذه الجذور التي أكلت زمن القحط والمجاعات[2].

ونبات "الشيلم"[3] الذي هو في العادة يستعمل علفا لقطعان المواشي والدواب، ظل الغذاء البديل يلتجئ إليه حين يعز القمح والشعير أيام الشدائد والسنين والمجاعات. فيتخذ من حبوب هذا النبات حنطة تعتصد ويصنع منها الخبز البديل[4]، وعُد نظاما غذائيا بديلا أثبت نجاحه في مساعدة السواد الأعظم من الجوعى زمن المجاعات.

كما تم استغلال بذور نبات معروف لدى عموم الناس باسم نبات "الطهف"[5]، يثمر ثمارا ذات لون أحمر، تجمع بالرغم من صغر حجمها ويتم استخلاص حنطة هذه البذور بعد سحقها، ثم تعجن حنطة هذا النبات ويجهز منها أرغفة مشابهة للخبز تؤكل كغذاء بديل ولونا غذائيا مُعينا للناس لاجتياز أيام القحط والجوع[6].

ولم يقف سكان المغرب الإسلامي عند هذا الحد في تعاملهم مع مختلف النباتات في نظمهم الغذائية لمواجهة القحط والظروف القاسية للجوع، والبحث عن الأغذية البديلة لحنطة الخبز، فتم استعمال نبات

---

[1]– أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، ص 605.

[2] – عبد الهادي البياض، الكوارث الطبيعية...، ص 186.

[3]– **نبات الشيلم**: هو الزوان الذي يكون بالحنطة فيفسدها، ورقه شديد الخضرة يشبه ورق " الخلاف النبطي"، يتغذى عليه الناس مادام رطبا، لا مرارة فيه، وهو يشبه نبات الزرع، في أعلى قصبته سنابله التي تحمل بذوره، شبيهة بالدخن، وأجوده ما كانت بذوره خفيفة لزجة عند مضغها، لونها حمراء، ويسمى أيضا القبساطه، ويستعمل كدواء. **ينظر**: ابن البيطار، المصدر السابق، ص 99./ **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، ص– ص 805، 806.

[4]– أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، ص– ص 805، 806.

[5]– **نبات الطهف**: عبارة عن نبات ذو شوك وأوراقه تشبه أوراق نبات الدخن، ثماره رقيقة لا تكاد ترى إلا إذا كانت مجتمعة، لونها أحمر، وقال بعضهم أنها نبات الذرة. **ينظر**: ابن البيطار، المصدر نفسه، ص141.

[6]– أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، م1، ص 379.

آخر من فصيلة الدخن عرف باسم "القبساطة"[1]. لقد أدت الحاجة إلى استخلاص بذور هذا النبات التي يتميز بها، ويتم درسها وتصفيتها من الشوائب بشكل تام، ثم سحق تلك الحبوب وطحنها، عندها يتم استخلاص دقيق شبيه بالحنطة، يعجن ويختبز على شكل أرغفة بديلة للخبز العادي ثم تطهى، فعُدَّ هذا الخبز بديلا ونظاما غذائيا استثنائيا كثيرا ما تم اللجوء إليه لإبعاد آلام الجوع المضني[2].

إن قساوة الجوع دفعت بالكثيرين للبحث عن حبوب القمح والشعير أملا في تذوق قرص الخبز المصنوع من هذه المادتين وكان هذا دون جدوى ، إلا أن نبات "الدخن"[3] المقاوم لظروف الجفاف القاسية كان سبيل الكثير من الناس الذين عجزوا في تحصيل قوتهم اليومي، فيجمع هذا النبات ويضاف إليه بذور العنب إن وجدت، ويخلط معا ليتم سحقهما وينجم عن ذلك حنطة بديلة سوداء اللون، ثم تعجن بالماء وتخبز خبزا أسودا عُدَّ بديلا لاغنى عنه، يتميز برائحة كريهة شنيعة، وفوق كل هذا أُعتبر رغيفا بديلا ونظاما غذائيا مقبولا للجوعى زمن القحط والمجاعة[4].

استعمل أيضا سكان المغرب الإسلامي نباتا يسمى "بقلة دعاع"[5] المعروفة لدى السكان وفي بعض المناطق يطلق عليها اسم "شونيز القمح"، ففي سنين المجاعة كانت طعام الكثيرين، وعُدَّة نظام غذائي بديل لرغيف الخبز. يجمع هذا النبات من أماكن تواجده، ويتم نشره ليجف ويَيْبَسْ ثم تدرس بذوره مثل الشعير أو القمح، لتسحق وتطحن ونتيجة ذلك الحصول على حنطة هذا النبات البديلة لصنع رغيف خبز هذا النبات البري. كذلك يمكن التحضير من حنطة هذا النبات العصيدة[6]، مشابهة لعصيدة الشعير وتعد غذاءً بديلا يمكن للمتضررين من المجاعة الرجوع إليه كغذاء مهم لهم.

---

[1]- **القبساطة**: أرق أوراقا وأغصانا، تعرف بدخن العصافير، ومعروفة لدى أصحاب البادية. **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، م1، ص 710.

[2]- نفسه، ص 710.

[3]- **نبات الدخن**: يعد هذا النبات من أجناس الحبوب، شبيه بنبات الجاورس الذي هو الآخر يصنع منه الخبز، ويقشر كما يقشر الأرز، وعموما هو نبات تستهلك حتى سيقانه، ويعد نباتا طبيا. **ينظر**: ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص368.

[4]- عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص183.

[5]- **بقلة الدعاع**: نبات ينمو على وجه سطح الأرض، يتميز ببذوره ذات اللون الأسود، تنمو في وسطه براعم صغيرة، ينمو بين تخوم الزروع. **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، ص 232.

[6]- أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، ص 232./ **ينظر**: عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص183.

يلجأ سكان المناطق الجبلية في المغرب الإسلامي لمواجهة المجاعات لجمع نبات منتشر في المرتفعات يسمى نبات "استب"[1] وعُدَّ أحد خياراتهم لتجهيز وتحضير خبز بديل من هذا النبات المهم، فيعمد لثماره ذات حجم شبيه بثمار "الخردل" ذات لون أصهب قريبة من الخضرة، فتسحق بعد تجفيفها ليتم الحصول على دقيق بديل من هذا النبات، وقد مكَّن هذا المتضررين من تحضير الخبز والعصيدة بديلين عن الأغذية المعتادة لدى السكان، فهذا الخيار لهذا النظام الغذائي البديل كان ملجأ الكثيرين في التغذية زمن المجاعات[2].

ومن بين البدائل الغذائية التي نوعت النظم الغذائية وعززتها، اعتمادا على قريحة سكان المغرب الإسلامي في البحث عن بدائل الخبز وتنويع مصادره في زمن المسغبات، نجد نباتا يسمى نبات "التابودا"[3] المتواجد على ضفاف السواقي والأنهار والوديان وصهاريج المياه، وهذا النبات شبيه بالقصب إلى حد كبير. فحين استولت المجاعة على حاضرة "مراكش" سنة 632هـ عمد الناس إلى السواقي حيث ينمو هذا النبات، يجمع ويجفف ليسهل سحقه وطحنه. ويتم استخراج حنطته لتخبز منه أرغفة خبز. قال عنها ابن عذاري واصفا لها: "ويُعْمل منه خبز يُخَيَّلُ لمن يراه فإذا اِلْتَمَسَ شيئا منه باستعماله ومذاقه لم يجده شيئا"، وبالرغم من ذلك اظطر الناس لشرائه وأكله تحت قهر الجوع والحاجة[4].

كذلك أقبل العامة تحت تأثير المجاعات لمصدر آخر كغذاء بديل للخبز، فاستغلوا بقايا أجباح النحل والتي يطلق عليها "العكير" حيث وصف بـ: "العكير، فهو شيء كالخبيص ليس بشمع ولا عسل،

[1]- **نبات استب:** أنواعه كثيرة، أشهرها الذي يتميز بأوراق تشبه الزيتون ظاهرها لونه مائل للسواد، يعلو قدر القامة، يزهر أزهارا تشبه الشقائق، يثمر بذورا لونها مابين الخضرة والأصهب، حجمها أصغر من الخردل، تسمى الجلجل، ينبت في الأخاديد. **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، ص- ص 81، 82.

[2]- نفسه، ص 81.

[3]- **نبات التابودة:** هو نبات ينتج ثمارا تشبه الدرنات، قشرتها سوداء اللون، تجفف وتسحق ليتم الحصول على حنطتها. **ينظر**: إبراهيم عبد الكريم، المرجع السابق، ص 81.

[4]- ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 452./ **ينظر**: إبراهيم عبد الكريم، المرجع نفسه، ص81.

وإذا غمزته تفرق وليس بشديد الحلاوة وتجيء به النحل على أعضادها وسوقها...وأكثر ما يكثر منه النحل في السنة المجدبة ويوجد في أفواه الكوائر، ومداخل النحل ومخارجها، ويؤكل كما يؤكل الخبز فيشبع..."[1].

أمام تصاعد المجاعات والأوبئة التي حلت ببلاد المغرب الإسلامي وتناقص الأغذية التي هي قوام النظام الغذائي للسكان وفي مقدمة تلك الأغذية رغيف الخبز، بحث العامة عن الأغذية البديلة باللجوء للموروث الغذائي القائم على صنع أرغفة خبز من بذور النباتات التي تزخر بها بيئة بلاد المغرب الإسلامي. وكان لهذا الخبز البديل وقع نفسي مهم على السكان فقلل من المعاناة واللهفة على رغيف الخبز المعتاد بشكل يعطي انطباعا على النفوس والشعور بالرضى لحين تحسن الأوضاع.

ثالثا: اعتماد أغذية البراري وثمار الأحراش

ظل الغذاء وطرق تأمينه الشغل الشاغل لسكان بلاد المغرب الإسلامي، بحكم تجاربهم المريرة مع تغيرات المناخ والكوارث المختلفة التي كانت تحل بهم دون سابق إنذار كجوائح السيول والفيضانات، أو الجفاف والمجاعات والأوبئة، فتذمر الحرث والنسل.

هذا الواقع فرض على الناس واقع التجهز وأخذ الحيطة والحذر، وتسخير جل وقتهم وقدراتهم لمواجهة تلك الأخطار قدر المستطاع والأخذ بالأسباب لتحصيل الأغذية اللازمة وادخارها وتخزينها بشكل صحيح وآمن. إلا أن ذلك الأمر ليس بمقدور أهل الخصاص والفقر من عموم الناس لتحصيل مخزون كاف تحسبا لتلك الظروف القاسية[2]، وهذا حال يجعل السواد الأعظم من الناس تحت تهديد خطر الموت جوعا، بسبب تعرض نظمهم الغذائية للخطر. إلا أن الصبر في هذه ظروف العسيرة، وأمام تراجع كميات الطعام وتقنين استهلاكه خلال فترات المجاعة والقحط، غالبا ما يدفع السكان إلى البحث عن البدائل الغذائية لتعويض النقص الحاصل في كميات الطعام الذي أخذ نظامهم الغذائي باستشعارها. عندها تظهر النظم الغذائية البديلة متمثل في المخزون الطبيعي للأغذية والأطعمة؛ والتي يمكن العثور عليها بالبحث عنها

---

[1]- ابن البيطار، المصدر السابق، ج3، ص 177.

[2]- عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص- ص 184، 185.

والتقاطها في الغابات والبراري والوديان[1]، إلى جانب الصيد وقنص الطرائد وملاحقتها. وهذا الوضع يذكر بالمستوى الأول من الحضارة البدائية التي ظهرت بين أحضان الطبيعة الأم[2].

تُعد النباتات والثمار البرية مخزونا طبيعيا وثروة نباتية مهمة وخزانا غذائيا رئيسا يمكن الرجوع إليه كلما دعت الظرورة لذلك. فهو أحد النظم الغذائية القائمة بذاتها لدى سكان المغرب الإسلامي. فالبرية دوما خصبة إلى حد ما بشتى أنواع تلك الثمار مالم تتأثر بالظروف المناخية الصعبة التي تحيط بها، فهي مصدر غذائي لا غنى عنه لكثير من الأهالي الباحثين عن الطعام زمن الأوبئة والمجاعات، والشاهد استعمال ثمار تسمى "ثمار الجميز"[3] فهي من النباتات المطلوبة أيام المجاعات لصنع الأغذية البديلة، وتعد ثماره البرية من المقطوفات التي تلتقط بعد البحث عنها في الأحراش والغابات، إذ ينمو هذا النبات على الأغصان القديمة أو البالية، وطريقة تحضير الطعام من هذه الثمار تبقى مجهولة لم تشر إليها المصادر، ويبقى السؤال مطروحا في كيفية تناولها نيئة أو يتم طبخها بطريقة ما. وبالرغم ما تسببه من مخاطر على الفم من تقرحات وبثور[4]، إلا أن الفاقة والجوع دفع بالناس إلى البحث عنها وتناولها.

اعتبرت بعض جذور النباتات وأوراق بعض الشجر المعروفة عند البعض نظاما غذائيا يمكن استغلالها في طبخ بعض الأطعمة التي تتميز بالبساطة في تكوينها، لتكون أغذية بديلة يلجأ إليها زمن المجاعات والقحط واشتداد الجوع وقلة الطعام، والشاهد أن الشيخ الصالح "أبي المهدي وين السلامة" (تـ 560هـ) إذ أصابتهم سنة قحط شديدة، الأمر الذي دفع به ومن معه من أصحابه لاستخراج أصول النبات التي اعتادوا على أكلها في سنوات المجاعة[5].

---

[1]- محمد الأمين بزاز، حول المجاعات والأوبئة بالمغرب خلال العصر الوسيط، مجلة كلية الآداب، ع: 28، 1993م، الرباط، ص101.

[2]-Rosenberg, cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc –XV/XVIIIe siècle – Annales, E.S.C, 35 année, n 34, Mai- Aout 1980, p494.

[3]- **نبات الجميز**: من جنس الشجر، يورق أوراقا تشبه أوراق التوت و النشم، ثمارها تشبه ثمار التين، لونه مابين الحمرة والصفرة ومنه ما هو أسود، أصله بلاد فارس واليمن، يسميه العرب الرقع. **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، ص 170.

[4]- نفسه، ص 170.

[5]- **أبي المهدي وين السلامة**: عرف والده باسم جلداسن من أهل أسكطاي إحدى قرى دكالة، اعتبره ابن الزيات أحد الأولياء وأدرج اسمه في كتابه، ومن أقوال الشيخ : " لا تكتموا عن إخوانكم ما تشاهدونه من كرامات وحدثوهم بها، فتحببوا لهم طاعة الله".
ينظر: ابن الزيات، المصدر السابق، ص- ص، 261، 263.

وقد اعتمد نفس أسلوب التغذية عند الشيخ "أبو على الرجراجي" (تـ 612 هـ) في نظام غذائه إذْ يعتمد على أوراق الشجر المتنوع في تغذيته وسد رمق جوعه، بواسطة تنظيف وتجفيف تلك الأوراق ثم يسحقها لتصبح مسحوقا يقتات منه[1]، ولم يوضح لنا المصدر ذاته نوعية هذه الأوراق المستهلكة لدى الشيخ وهل كانت تطبخ وتخلط مع غيرها أم يسفها نيئة بعد سحقها.

تعد الجبال المحيطة بحاضرة "تلمسان" موطن تكاثر أشجار "ثمار الخروب"[2] الذي اتخذه سكان تلك المناطق المجاورة للحاضرة مثل سكان جبل "بني يزناسن" الذي يقع إلى الغرب منها بحوالي خمسين ميلا، كأحد مواردهم الغذائية في نظمهم الغذائية زمن الشدة والرخاء على حد سواء، وهذا راجع لقلة الشعير عندهم فاعتمد عندهم كأحد الأغذية البديلة لمواجهة نقص الأغذية التي يعانون نقصها. أما سكان جبل "مطغرة" الذي يقع نحو ستة أميال من قرية "ندرومة" إلى الغرب، فتعد "ثمار الخروب" أهم المصادر الغذائية لدى السكان أيضا وهذا لتعويض نقص الأطعمة الحاصل لديهم، إلى جانب محاولات السكان زراعة الشعير لتلافي النقص في الحنطة لديهم مع العلم أن معظم السكان فقراء. أما جبل "ولهاصة" فهو الآخر يحتوي على أشجر "ثمار الخروب" وفيما يبدو يُعد أهم البدائل الغذائية في تلك الأرجاء، في ظل تراجع وتناقص الكميات المزروعة من القمح في أرجاء المنطقة[3].

ويذكر ابن عذاري المراكشي أيضا كيف لجأ أهل حاضرة مراكش حين ألمت بها المجاعة سنة 632هـ إلى "نُوَّار الخروب" متخذين منه عصائد بديلة كالتي تصنع من حنطة الشعير يتقوتون بها[4].

[1]- **أبو علي الرجراجي** : عرف باسم أبو علي وَتبير ابن يرزجين الرجراجي نسبة لبلدة رجراجة، تتلمذ على يد الشيخ أبي عبدالله بن ياسين الفقيه، حتى أصبح فقيها عالما، ثم تنسك وآثر حياة العزلة حتى وافته المنية في إحدى المغاور التي كان يتخدها للعزلة والانفراد قصد التعبد. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 418، 419.

[2]- **شجر الخروب**: يعرف في بلاد الشام بالخرنوب، يهتم بخدمته الفلاحون، وتوجد منه عدة أصناف أشهرها الصيدلاني والشابوني، يتميز بحلاوته وكثرة عسله الذي يستخدم في صنع الحلويات، وثمره غليظ وعريض ذو لون صندلي. أما البري فهو رديء وقرونه رقيقة، لا طعم له و ليس به حلاوة. ترعى عليه الماعز. موطنه المرتفعات والجبال، وورقه لا يتساقط. له عدة أسماء منها شجرة سليمان. يعتبر من النباتات الطبية. **ينظر**: ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص 317./ **ينظر**: أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، ص 207.

[3]- حسن الوزان، المصدر السابق، ص–ص 431، 432.

[4]- ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص453.

إن المناطق الجبلية هي في حد ذاتها لا تصلح لزراعة الحبوب بشكل يكفي سكانها وهذا لضيق الأراضي وفقر تربتها وقسوة المناخ فيها، لذا عُدت ثمار الخروب النظام الغذائي البديل وملجأ الفقراء والجوعى زمن القحط والمجاعات لسد احتياجاتهم الغذائية المتناقصة[1].

ولم تقتصر أوراق الأشجار والنباتات المختلفة كطعام للعامة، فهذا النظام الغذائي لم يقتصر في توسعه طوليا بل انتشر في بعض الأحيان عموديا في ظل تناقص الأقوات والأغذية أثناء اشتداد الأزمات، فعُدَّت هذه النباتات وأوراق الأشجار البرية الملاذ الأخير في تحضير أطعمة بديلة تُخفف من أعراض الجوع.

إن الانتشار الأفقي لنظم الغذائية سالفة الذكر بين العامة في حاضرة "تلمسان" لم يقتصر عليهم فقط، بل تعداه لينتشر عموديا ليطال أعلى رأس في هرم السلطة الزيانية الذي يعتقد أنه السلطان "أبو زيان محمد بن عثمان" (703هـ-707هـ) وبذلك أصبحت النباتات وأوراق الشجر طعاما فاخرا يطبخ في مطابخ الدولة الرسمية. وهذا يدل على قلة الغذاء وشدة المعاناة التي أُجبرت عليها الدولة الزيانية بفعل الاجتياح المريني، عندما أطبقوا الحصار على حاضرة "تلمسان" والذي أصبح يعرف تارخيا بـ "الحصار الطويل"[2]، حيث أنه بدأ سنة 698هـ ودام حوالي ثمانية سنين وثلاثة أشهر[3]، وكان من آثاره أن اشتد البلاء والجوع على كل السكان بما فيهم الخاصة وأعيان الدولة وعلى رأسهم السلطان الزياني، وهو الأمر الذي دفع بهم لتناول أي شيء يساعدهم على البقاء ومقاومة الحصار والجوع، لقد شاهد جَمْعٌ من الأعيان بأُمِّ أعينهم طعام السلطان المحضر في مطبخه؛ لقد أُعد طعام ذلك اليوم من أوراق شجر الليمون مخلوطا مع مجموعة من أوراق أشجار أخرى، والغرض من إضافة تلك الأوراق النباتية زيادة حجم الطعام المطبوخ الذي كان يعد من لحم حصان وحبوب شعير[4]، ولعل زيادة حجم الطعام المعد بهذه الكيفية هدفه كفاية جميع

---

[1]- حسن الوزان، المصدر السابق، ص431.

[2]- **الحصار الطويل**: تعود أسباب هذا الحصار لصراع المرير بين الزيانيين والمرينيين، واشتد مع نهاية القرن السابع هجري، حين أقدم السلطان المريني أبو يعقوب يوسف المريني بغزو منطقة المغرب الأوسط وحاضرته تلمسان وأعلن حصاره يوم 02 شعبان 698هـ، وانتهى في ذي القعدة من سنة 706هـ / 1306م، جراء ذلك فقدت الدولة الزيانية معظم أملاكها في المنطقة المغرب الأوسط. **ينظر**: عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 128.

[3]- نفسه، ص 128.

[4]- حسن الوزان، المصدر نفسه، ص 18.

أفراد وحاشية السلطان، ولا تعطينا المصادر نظرة أوسع حول النظام الغذائي المتبع طيلة فترة الحصار في القصر ولا عن طبيعة الوجبات الغذائية المقدمة للجند في هذه المحنة التي عرفتها المنطقة.

إن تناول النباتات والثمار البرية تحت إكراه الظروف القاسية وضغط الجوع، لا يخلو من مخاطرة؛ وذلك لما تحتويه تلك النباتات والثمار من سموم تسبب مضاعفات جانبية على صحة الإنسان قد تودي بحياته أحيانا وهذه مخاطرة كبيرة، فبعض تلك النباتات الثمار تحتوي على سموم قاتلة، ففي البراري وعلى قمم الجبال تنمو أصناف من النباتات والثمار القاتلة التي أكلت تحت الإكراه والجوع فذهب ضحيتها الكثيرون من الناس. وأشهر تلك النباتات "نبات عقار"[1] ذو ثمار مدحرجة الشكل، سامة، ومن ليس له معرفة بها يتخذها طعاما له دون أن يدري بسميتها على البدن، كما فعل بعض العامة في سنين الجوع حين أكلوها لإبعاد شبح الجوع عنهم إلا أنهم تسمموا بسبب هذا النبات[2].

وبحث العامة أيضا على نبات يعرف بـ "العجوة" وفي بعض المناطق تعرف بـ "العجرة" اتخذ منها طعام جيد فمن تحصل عليها يكون أحسن حالا من غيره، وهي أمرُ التمر وعُدَّ هذا النبات غذاءً مهما ومنجاة للعامة في الأيام الصعاب والمجهدة يقتات الناس منها[3].

وإذا ما عُدنا للمجاعة التي ألمت بحاضرة "مراكش سنة 632هـ فإن بقايا الزيتون الذي يعصر في معاصر الزيتون والذي يعرف بـ "فتور الزيتون" كان غذاء للعامة يجلبونه ويقتاتون عليه، وعدَّ هذا واحد من الأغذية البديلة لديهم زمن القحط والجوع. أما النارنج[4] فعد فاكهة المسغبات والمجاعات لدفع الجوع، وأُعتبر غذاء بديلا لضحايا الجوع في زمن المجاعات. لقد كان يجلب للأسواق ويباع دون الأخذ في الاعتبار

[1]- **نبات عقار**: يبلغ طوله القَامَةَ في زمن الربيع، ورقه يشبه ورق الحسك، كثيف الأغصان ولونه أخضر مائل للصفرة، له ثمار مدحرجة الشكل، منابته في قمم الجبال الباردة. **ينظر**: أبو الخير الاشبيلي، المصدر السابق، م2، ص- ص 443، 444.

[2]- نفسه، ص- ص 443، 444.

[3]- نفسه، ص 422.

[4]- **نبات النارنج**: يعد من الأشجار المعروفة، تتميز بأوراقها الملساء شديدة الخضرة، ثمارها مدورة الشكل مثل الأترج حامضة المذاق، تزهر أزهارا بيضاء اللون. **ينظر**: ابن البيطار، المرجع السابق، ج4، ص 470.

نوعية مذاقه أكان حلوا أم حامضا، فيقبل عليه الناس لشرائه كغذاء بديل وُضِع بين أيديهم لمواجهة وإسكات آلام الجوع[1].

رابعا: التحول للنظم الغذائية البحرية والنهرية

عادة ما كانت أرجاء بلاد المغرب الإسلامي المختلفة عرضة للتقلبات المناخية المختلفة، حيث لم تكن بمعزل تام عن تلك التبدلات والتغيرات التي تنشأ عنها ظروف صعبة تتجلى في الكوارث المختلفة التي تبدل وجه الأرض وملامحها وتغير من نمط عيش الساكنة. وبهذا يتعرض نظامها الغذائي الذي ألفته للخطر والانهيار وبالتالي يقع سكان الحواضر والقرى والأرياف تحت رحمة التبدلات المناخية القاهرة. فإذا ماشهدت هذه الأخيرة هذه الظروف كان الوضع صعبا جدا وهذا هو مايعرف بعام الجوع[2].

هذه الحال التي ذكرناها شهدتها مناطق مختلفة من أرجاء بلاد المغرب الإسلامي وقد وصفها ابن قنفذ القسنطيني بقوله: "وفي هذه السنة (776 هـ) كانت المجاعة العظيمة بالمغرب وعم الخراب به"[3]، وأمام هذه التقلبات المناخية الصعبة وما ينجر عنها من كوارث القحط والمجاعات المهلكة التي أذاقت الناس الويلات، بسبب النقص الفادح للغذاء وتعطل إنتاجه في الحقول ونفوق قطعان الماشية وانتشار الأمراض والجوع، وانهيار أهم عامل مساعد على البقاء والمتمثل في النظام الغذائي الذي ألفه الناس واعتادوا عليه، واضمحلال وتضرر مصادر الغذاء والطعام المتنوع المجلوب أو المدخر أو المزروع الذي تناقص بشكل كبير في ظل تزايد الطلب[4]، الأمر الذي دفع بالبحث عن نظم غذائية والتطلع إليها في محيط جغرافي وبيئة مغايرة.

وإلى جانب استنزاف المخزونات الغذائية البرية والغابية والتي يمكن أن تكون بديلا غذائيا يمكن التعامل معه زمن المجاعات كغذاء لا يقل أهمية لدى العامة، تبقى أنظار وعقول الجوعى تبحث عن مصادر غذائية في بيئة مغايرة تماما لتلك التي تعامل معها الناس منذ الأزل، وهي المناطق الساحلية والاتجاه للمصادر

1- ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 452.

2- خالد خالد بلعربي، المجاعات والأوبئة بتلمسان في العهد الزياني (698هـ - 845هـ/ 1299م - 1442م)، دورية كان التاريخية، ع: 04، 2009م، الكويت، ص 22.

3- ابن قنفذ القسنطيني، أنس الفقير وعز الحقير...، ص 105.

4 - إبراهيم القادري بوتشيش، ثقافة الطعام وخطاباتها في زمن المجاعات: المغرب والأندلس من ق 6هـ حتى 8هـ / ق12م-14م نموذجا، مجلة عصور جديدة، ع: 8/7، 2012م/2013م، دار القدس العربي للنشر والتوزيع، وهران، ص 35.

الغذائية التي يزخر بها البحر. فهو عالم مائي مستقل بذاته به وفرة غذائية سمكية لا تنضب، وكذا الخلجان والوديان والأنهار التي ما زالت محافظة على الحياة والماء. فهذه المناطق تُعد مخزونا طبيعيا احتياطيا ومصدرا هاما لصيد الأسماك والحيوانات البرمائية بقيت بمأمن من خطر الجفاف والقحط، وشكل نظامها البيئي حاضنة لنظام غذائي غني ومتنوع يمكنه لعب دور كبير في مواجهة الظروف الصعبة والقضاء على الجوع[1].

كثيرا ما تصف الكتابات الجغرافية ومشاهدات الرحالة مدن وحواضر المناطق الساحلية لبلاد المغرب الإسلامي وكذا مصبات ومسارات الأودية والأنهار، كما أنها أن بعض هذه الكتابات تعرضت للأنشطة الاقتصادية وعلى رأسها نشاط الصيد المرتبط بشكل مباشر مع الموانئ المختلفة والمنتشرة عبر سواحل بلاد المغرب الاسلامي، التي أُنشئت على طول بحر "العرب" وبحر "الظلمات" خلال فترات متباينة.

فهذه الموانئ تمتد من مدينة "طبرق" شرقا إلى مدينة "طنجة"غربا، وتتجه جنوبا إلى مرسى "مازغان"[2]، وقد عُدَّت هذه الموانئ والخلجان البحرية منطلقا لنشاط الصيد وجلب الثروات السمكية وتعزيز النظم الغذائية بها.

لكن يلاحظ أن نشاط صيد السمك في المدن الساحلية على كثرتها، أنه نشاط يبقى يلفه نوعا ما من الضبابية الناجمة عن سكوت الرحالة وغيرهم من الجغرافيين الذين لم يتعمقوا بكتاباتهم حول هذا الموضوع المهم. إلا أن مزاولة الصيد من طرف الصيادين استمر على الدوام في جلب الأسماك والحيتان بأنواعها المختلفة والعودة بغنائم الصيد إلى الموانئ المختلفة لعرض صيدهم للبيع في الأسواق، وهو نشاط مسلم به لدى العامة والخاصة، ويعتبر مصدر رزق لكثير من العوام القاطنين قرب الشواطئ والخلجان والأنهار[3].

ولعل هذا يؤكد أهمية الأسماك والحيتان في النظم الغذائية المعتمدة لدى السكان. فهذه سواحل مدينة "تونس" وهي من المناطق الساحلية المعروفة بتنوع الثروة السمكية يتواجد بها كُثر من الصيادين

---

[1]- إبراهيم القادري بوتشيش، ثقافة الطعام وخطاباتها في زمن المجاعات ...، ص 35.

[2] - ابن سعيد المغربي، المصدر السابق، ص 137.

[3]- أحمد بن عبد الرؤوف، ثلاثة رسائل في الحسبة، جمع بروفنصال، بط، ب دار نشر، القاهرة، 1955م، ص 97.

العاملين بأرجائها وهؤلاء كانوا يعمدون على تصبير وتخزين الحيتان والأسماك ولا يتغير طعمها ويبقى صحيحا لسنين عديدة. ولعل هذه الطريقة مكنت الصيادين من نقل منتوجهم البحري للمناطق الداخلية من بلاد المغرب الإسلامي. وهذا شجع الناس على الإقبال على هذا النوع من الغذاء وتنويع نظامهم الغذائي في مختلف الضروف. يقول البكري: "وبها من أجناس الحوت الذي لا يكون مثله في غيرها ما لا يحصى كثرة، أجناس تجري في البحر مع شهور العجم"[1].

ولا تختلف شواطئ مدينة "سفاقس" عن سابقتها، إذ بها نشاط للصيادين لا يكاد يتوقف، فهي بالنسبة إليهم، وهي من أهم سواحل إفريقية التي بها كميات كبيرة من الأسماك. وهذا ما أكدته شهادات الإدريسي قائلا: "...ما يعظم خطره، ويكثر قدره"[2].

وبمدينة "دلس" الساحلية تنشط بها عمليات الصيد عبر سواحلها وفي جميع الأوقات وهذا باستعمال القوارب والشباك، وقد تعود الصيادون الرجوع للميناء بكميات وافرة من مختلف الأنواع من الحيتان والأسماك، وكان يؤدي هذا لانهيار الأسعار إلى حد أن تلك الأسماك لا تباع ولا تشترى في أسواقهم، ويتم توزيع ما يجلب من البحر من أسماك وغيرها من الأحياء البحرية على من أراد الاستفادة منها وأكلها من عموم الناس خاصة المساكين والفقراء[3].

وعرفت أيضا مدينة "سبتة" نشاطا كبيرا للصيادين بحكم أن شواطئها من أهم مراكز الصيد التي توفر كميات كبيرة من مختلف الأجناس السمكية للسكان في تلك البقاع، ولا تضاهيها أي منطقة أخرى في هذه الوفرة، إذ وصل عدد الأنواع التي تصاد عبر خطها الساحلي لنحو مائة نوع ما بين أسماك وحيتان. وللصيادين مصايد منصوبة دوما بعرض سواحلها. ويعتبر موسم صيد سمك "تون" من أهم المواسم إذْ يعمل الصيادون على صيد كميات كبية منه بواسطة استعمال سلاح الرماح[4]. ولعل هذا الواقع يؤكد تنوع وانتشار النظام الغذائي السمكي في كل وقت ومهما كانت الظروف عند سكان هذه المناطق الساحلية.

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص– ص 698، 699.

[2] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 281.

[3]– حسن الوزان، المصدر السابق، ص42.

[4] – الشريف الإدريسي، المصدر نفسه، ص 529.

لم تكن هناك إشارات قوية تصف بشكل عام النظام الغذائي المرتكز في جانبه على التغذية السمكية المتنوعة بتنوع الثروة السمكية في المناطق الداخلية لبلاد المغرب الإسلامي زمن الأوبئة والمجاعات؛ إلا بعض المصادر تنبهت إلى حالة بعض الصيادين القاطنين قرب ضفاف الأودية والأنهار والبحيرات، ولعل أهم تلك الروافد التي يمكن أن توفر البيئة المواتية لصيد الأسماك للصيادين في جميع الظروف ولم تتأثر بذلك الوضع:

بحيرة مدينة "بنزرت"، هي من المناطق التي تتوفر على مسطحات مائية مغلقة ومشهورة منها بحيرتها التي تحوي ثروة سمكية متنوعة[1]. وبالرغم من التقلبات المناخية في تلك الأرجاء التي قد تؤثر على منسوب البحيرة أو التراجع في ثروتها السمكية، إلا أن ذلك لم يحدث وهذا ما لم تشر إليه المصادر إطلاقا. ولمدينة "بنزرت" أيضا نهر يخترق أرجاءها ينتهي مصبه في البحر لا يخلو من أسماك وحيتان تعد ثروة غذائية للسكان، حتى أن أسواق المدينة عامرة بمختلف أنواع السمك المتاح للجميع لرخص سعره، وأن التجار يحملون صنوف الحوت بكميات كبيرة إلى المناطق المجاورة خاصة مدينة "تونس" وجميع البلاد الإفريقية[2]، وهذا يعني توفر نظام غذائي متنوع من الأسماك في تلك المناطق.

وتعتبر الوديان من المناطق التي قد توفر أغذية مختلفة من الأسماك مثل واد "ملوية" الذي يتوفر على الأسماك بكثرة بالخصوص عند مصبه، وأيضا واد "زا" هو الآخر يتوفر على أسماك بكميات مختلفة، ويتميز نهر "تافنة" بأسماك ذات أحجام صغيرة بالرغم من طول النهر وتعدد روافده. أما "واد شلف" عند مصبه تتجمع أعداد كبيرة من الأسماك بمختلف الأحجام يعمل الصيادون على صيدها[3]. أما "الواد الكبير" الذي يبعد عن حاضرة "بجاية" حوالي ثلاثة أميال، فإنه يتوفر على ثروة سمكية كبيرة، إلا أن صيادي تلك المناطق خاصة القاطنين عند المصب يفضلون صيد أسماك وحيتان البحر التي تعتبر أحسن جودة ومذاقا من مثيلاتها النهرية[4].

---

[1] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص– ص 289، 290./ **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 721.

[2] – محمد بن أبي بكر الزهري، المصدر السابق، ص 108./ **ينظر**: ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 125./ **ينظر**: أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص– ص 712، 722.

[3]– حسن الوزان، المصدر السابق، ص– ص 250، 252.

[4]–نفسه، ص 252.

وفي منطقة "العرائش"ومنطقة "القصر الكبير" التي تشتهر بمروجها وعيونها وأوديتها ومستنقعاتها، فهي تُعد البيئة المثالية وموطن العديد من أجناس الأسماك خاصة أسماك "النون"، التي تعتبر أهم مورد غذائي حيث تصاد بكثرة في تلك النواحي[1].

تعد هذه الأنهار والأودية على الدوام البيئة المناسبة لعيش الأسماك والبرمائيات المختلفة ومصدرا غذائيا ممتازا لسكان ضفاف تلك الروافد الداخلية لبلاد المغرب الإسلامي، فكانوا يصطادونها ويسوقونها في الأسواق، وقد عرف صيدها رواجا كبيرا وإقبالا لافتا على شرائه من طرف السكان وأُعتبر نظاما غذائيا هاما في حياتهم اليومية، حتى أن أشهر الروايات القديمة تمركز نشاط الصيد في مجاري الأودية والأنهار التي توضح ذلك رواية ابن حوقل الذي يقول: "ومدينة مسكيانة ذات عيون فيها من الحوت الكثير، وأسواقها به عامرة وسعره من أرخص الأسعار"[2]، فهذه الرواية توضح لنا أهمية صيد الأسماك في تلك المناطق وبالتالي درجة الإقبال عليه كنظام غذائي هام يعتمد عليه عامة الناس في قوتهم اليومي.

ولم تكن مهنة الصيد مقصورة على الصيادين فقط، فهذا الشيخ الفقيه "أبو الفضل قاسم بن محمد القرطبي" كان يخرج مع تلامذته من بجاية لصيد الحيتان والأسماك. وبفضل ورعه كان يرجع مركبهم مليئا بشتى أصناف السمك[3]. وهذا الشيخ الفقيه "أبو زكريا يحي الزواوي" (تـ 611هـ)، كان يعيش في بجاية وكان غذاءه البقول المباحة وإذا حدثته نفسه واشتهت اللحم أقدم على اصطياد السمك من البحر[4].

مما سبق من الإشارات، يتوضح لنا بجلاء أهمية التغذية السمكية في النظم الغذائية لدى سكان المغرب الإسلامي، حيث أن الثروة السمكية بمختلف أصنافها لم تكن بالمصادر الغذائية الغريبة عن موائد السكان بل شكلت أهم المصادر الغذائية لدى العامة والخاصة على حد سواء، وبشكل متفاوت حسب العادات والتقاليد الاستهلاكية لكل منطقة.

---

[1] - حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 302، ص 303.

[2]- ابن حوقل، المصدر المصدر السابق، ص84.

[3] - أبو العباس الغبريني، عنوان الدراية في من عرف من العلماء في المائة السابعة بجاية، تح: رابح بونار، بط، شركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1971م، ص 162.

[4] - نفسه، ص 136.

ففي بعض المناطق تعتبر الأطعمة والأغذية السمكية غذاء مكملا يمكن الاستغناء عنه حسب ظروف الأفراد، وفي بعض المناطق الأخرى تعتبر هذه الأطعمة البحرية الطبق المفضل الذي لا يغيب عن نظمهم الغذائية اليومية، حتى أن البعض ذهب إلى تصنيف غذاء السمك بأنه غذاء السواد الأعظم من الفقراء والمساكين وحتى الأغنياء في بعض المدن الساحلية التي يتم تحضيرها مع الشعير والبصل، ولكثرة الإقبال على تناول طبق "السردين" بالخصوص في تلك المناطق أصبحت جدران البيوت والأزقة تصدر عنها رائحة سمك السردين[1].

إن مسألة تناول السمك بجميع أصنافه إبان الأوقات العادية وكذلك في الفترة التي هي قيد الدراسة كما تبين، أصبح أمرا مفروغا منه، لكن السؤال الذي يطرح نفسه بإلحاح، ما مدى تأثير السنوات العجاف على عادة استهلاك هذا النوع من الأطعمة ؟

تشير الأبحاث حول هذا الموضوع إلى غياب وتجاهل ذكر دور التغذية البحرية في زمن المجاعات التي عصفت بالمنطقة ومدى تراجع هذا النوع من التغذية لدى السكان، مع العلم أن أنشطة الصيد المختلفة في البحر لم تتأثر بالتقلبات المناخية خاصة الجفاف والقحوط الحاصلة في المناطق البرية. فأثناء تلك المحن تعرضت بعض المصادر للحالة الاجتماعية التي كانت عليها بعض المناطق المتضررة بسبب الحروب والحصار الذي فرضت على الناس حالة من الجوع وقلة الغذاء فذكرت أحوال الأسواق وأسعار مختلف الأطعمة والأغذية[2]، إلا أنه تم إغفال ذكر أسعار الأسماك وأرجع بعضهم ذلك إلى عدم استهلاكها[3]، في حين ذهب رأي آخر يقول: إن سبب الإغفال راجع إلى اهتمام الكتابات بالأحداث الناجمة عن الأوبئة والمجاعات وتأثيرها على الوضع السياسي بالخصوص. كما ركزت على الأطعمة والأغذية ذات الاستهلاك الواسع كالقمح والشعير، ورصدت أخبار تحركات الجيوش إبان الحصارات والحروب وأخبار أسعار الأطعمة المختلفة في المحلات التابعة لمعسكرات الجيوش[4].

---

[1]- حسن الوزان، المصدر السابق، ص327.

[2]- عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 128.

[3] - محمد الطويل، الفلاحة المغربية في العصر الوسيط، رسالة ماجستير مرقونة، كلية الآداب، الرباط، ب ت، ص 139.

[4]- ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص- ص 372، 373، ص- ص 352، 353./ **ينظر**: عبد الرحمن بن خلدون، المصدر نفسه، ص128.

ومنهم من استدل على تناول الحيتان والأسماك بقوله: إن لجوء سكان السواحل والصيادين إلى تمليح وتجفيف الأسماك والحيتان وتصبيرها، الهدف منه ادخارها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة، فقد أُعتبر ذلك استعدادا لمواجهة مقبل الأيام وما تحمله معها من أحداث مختلفة تقلب موازين حياتهم بما في ذلك المجاعات التي قد يواجهونها. ذلك أن طريقة المحافظة على الأسماك لمدة طويلة جدا يمكن تفاديها بما أن نشاط الصيد قائم في البحر، علما أن تناول الأسماك طازجة في حينه أفضل من تلك المخزنة لمدد طويلة[1].

وعليه شهدت سنة 535هـ حلول مجاعة، والغالب أنها مست مناطق "أزمور"، الأمر الذي دفع بالمساكين وضعاف الناس من الجوعى في تلك الأرجاء إلى الالتفاف حول أحد شيوخ المنطقة المكنى بـ: "أبو حفص عمر بن معاذ" (تـ 561هـ)[2]، الذي قام بإسعافهم والنفقة عليهم وذلك بإطعامهم صيد البحر الذي كان يصيده بيده في كل يوم، والمتمثل في أسماك وحيتان مختلفة الأجناس، واستمر في إطعام من حوله معتمدا على هذا النظام الغذائي حتى رفعت الغمة والشدة عن الناس[3].

وإلى جانب الحيتان والأسماك المختلفة التي عُدَّت من النظم الغذائية المتاحة للكثير من السكان زمن القحط والمجاعات، أُعتبرت أيضا بعض أجناس الحيوانات البرمائية على رأسها السلاحف من أهم الأغذية المتاحة زمن المجاعات، حيث لم يتردد الشيخ "عبد السلام التونسي" من اتخاذها طعاما له لسد رمقه وإسكات جوعه. فكان يخرج للأودية التي تتواجد بها باحثا عن تلك السلاحف ويجلبها ويقتات عليها بعد طبخها[4].

كما كانت حيوانات اللمط والكركي قرب شواطئ البحر التي وفرت قدرا كبيرا من اللحوم وأنقذت الكثير من الأنفس زمن المجاعات[5]. وأقبل العديد من العامة على تناول حيوان برمائي معروف

[1] – حسن الوزان، المصدر السابق، ص– ص 124، 126./ **ينظر**: ياقوت الحموي، المصدر السابق، م2، ص 61./ ينظر: تقي الدين المقريزي، خطط المقريزي، ج2، ط2، المكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، 1987م، ص173.

[2] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص183.

[3] – نفسه، ص 183.

[4] – **عبد السلام التونسي**: ولد في تونس، ونزل تلمسان، كان عالما زاهدا لا يخاف في الله لومة لائم، وكانت له مناظرات ودروس في مسجد تلمسان، توفي الشيخ بتلمسان ودفن بقرية العباد. **ينظر**: نفسه، ص– ص 110، 112.

[5] – إبراهيم قادري بوتشيش، ثقافة الطعام وتنوع خطاباتها في زمن من المجاعات... ، ص 36.

باسم "الخردون"، ويسمى بالأمازيغية "أقزيـم"[1]. فكانت هذه الحيوانات خاصة البرمائية منها توفر نوعا من النظم الغذائية الهامة زمن المجاعات، فتعامل العامة مع هذه الأغذية كبديل أمام قلة الغذاء والطعام المعتاد، علما أن جل المجاعات والقحوط التي حلت ببلاد المغرب الإسلامي كان البحر بمنأى عنها بشكل أو بآخر، الأمر الذي سهل لسكان السواحل تخطي المجاعات بالاعتماد على الأطعمة البحرية كنوع بديل من الأغذية التي تتوافق مع نفسية العامة ويتم تقبلها بشكل عادي[2].

خامسا: التحول نحو الأطعمة الشاذة والمقـززة

إن قساوة الجوع والظروف المصاحبة له نتيجة المجاعات والكوارث تدفع بالقيم والمثل العليا التي حافظت عليها الإنسانية نحو الانهيار. ودافع ذلك الانهيار التام للنظم الغذائية المتعددة التي لجأ إليها الناس لدفع الجوع ومقاومته، وهذا نذير يفتح الباب نحو التحول لنظم غذائية شاذة ومقززة. لأن الإنسان إذا وقع تحت طائلة الجوع القاهر، تستحكم فيه أنماط سلوك مغاير تدفع به للقيام بأعمال شاذة بحثا عن نظم غذائية مقززة كما يفعل الحيوان الذي نال منه الجوع[3].

والراجح لدينا أن صعوبة تلك الظروف والتحولات الحاصلة في النظام الغذائي لدى عموم الناس وجنوحهم نحو الأعمال المتطرفة بحثا عن الغذاء حماية لأنفسهم من الهلاك المحتم، أفضت بهم للاضطرار تدريجيا لاعتماد نظم غذائية مقززة، وهذا بعد استنفاذ كل السبل المتاحة الأخرى بعد استبداد الجوع بهم.

ففي بعض المناطق من بلاد المغرب الإسلامي خاصة المغرب الأقصى الذي شهد بلاء الجراد سنة 681هـ الذي أتى على الأخضر واليابس، فأصاب الناس مجاعة كبيرة ولم تتنبه الدولة المرينية لهذا الخطر إلا بعد وقوع الكارثة وبيع كل مخزون القمح للبرتغاليين سنة 681هـ[4]، وقد لاحظ "الدكتور عبد الهادي

---

[1] - أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص148.

[2] - إبراهيم قادري بوتشيش، ثقافة الطعام وتنوع خطاباتها في زمن من المجاعات... ، ص 36.

[3] - جوزيه دي كاسترو، جغرافية الجوع، تر: زكي الرشيدي، تح: محمود موسى، بط، دار الهلال، ب ت، ص 59.

[4] -Pierre Chaunu, L expansion europeenne du XIIIe au XV siecle, P.U.F, 2 e, 1983,p3.

البياض" تكرر هذه الحالة المزرية وبالخصوص تأثر سكان الصحراء أكثر من غيرهم بهذه الظروف الصعبة، زد على ذلك أن تلك المناطق أصلا صعبة وجافة وتشهد موجة جفاف لا تكاد تنتهي بحكم موقعها الجغرافي الصحراوي، ومع قلة الغذاء وجدوا في الجراد نظاما غذائيا بديلا وعُدَّ من الوجبات الرئيسة لديهم[1].

وقد دأب أهل الصحراء على جمعه كلما سمحت له الفرصة بذلك، وهذا قبل طلوع الشمس، يقول ابن بطوطة في هذا الصدد واصفا قرية من قرى منطقة "توات" : "ثم وصلنا إلى بودا وهي من أكبر قرى توات...لا زرع بها ولا سمن ولا زيت وإنما يجلب من بلاد المغرب، وأكل أهلها التمر والجراد، وهو كثير عندهم يختزنونه...ويقتاتون به ويخرجون إلى صيده قبل طلوع الشمس فإنه لا يطير إذ ذاك لأجل البرد"[2]، لقد أُعتبر الجراد في هذه المناطق الطعام الوحيد المتوفر بكثرة في ظل شح الأغذية الأخرى، وبالرغم من مساوئه الصحية ،كان غذاء يعتمد عليه في تلك الظروف القاسية.

أما في منطقة "سوس" فقد اعتمد سكان تلك المناطق على أكل الجراد كأحد النظم الغذائية التي لا يستغنون عنها، إذ يقبلون على أكله على الدوام بكثرة بعد تحظيره مقليا ومملحا[3]، وهذا واقع تاريخي واجتماعي ترسخ في تلك الأرجاء كنتيجة تعكس واقع الأوضاع الصعبة لسكان الصحراء وقلة الزاد وكثرة المتضررين بالجوع.

كما أن أهل حاضرة "مراكش" كانوا يقبلون على أكل الجراد كواحد من الأغذية الشاذة التي أصبحت واقعا معاشا عندهم. ويعتبر تجارة رائجة ومربحة لديهم تفرض عليها الضرائب نتيجة للأرباح التي

---

[1] – عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 189.

[2] – **قرية بــودا:** هذه القرية حاليا عبارة عن واحة تبعد حوالي 20كلم شمال غرب عن مدينة أدرار، ويعتبرها ابن خلدون نقطة تلاقي وتجمع القوافل المتجهة إلى مملكة مالي. **ينظر:** شمس الدين الطنجي، المصدر السابق، ج4، ص 279.

[3] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 228.

يحققها وكثرة استهلاكه[1]، حيث يقبل عامة الناس على جمعه والتقاطه، إذ كان يحمل أكثر من ثلاثين حملا من أكياس الجراد الملتقط يوميا لأسواقها[2].

ويشير ابن رزين التجيبي إلى كيفية تحضير هذا النوع من الأطباق خاصة الجراد الكبير بقوله: "يؤخذ الجراد الكبير...فيغلى قدر على النار بماء مقدار غليتين ثم تزال أجنحته وأرجله ويقلى في الزيت حتى تجف رطوبته ويوضع عليه مري وقرفة وفلفل..."[3].

وجاء هذا الطبق المحسن والمعدل من طرف خبراء التغذية اجتهادا منهم لتحسين ودَرْءِ مساوئ أكل الجراد على الأبدان تحسبا لتزايد الإقبال عليه أيام المجاعات والقحط، لأن أكل الجراد يحرق الدم ويعقب آفات كثيرة حسب قول الأطباء[4]، وعرف عنه أيضا في طبعه حار يابس، قليل الغذاء، وإدامة أكله تورث الهزال[5].

وشهدت بعض من مدن صحراء المغرب الإسلامي نظما غذائية شاذة لا يقبلها العقل وأصبح سلوكا درجت عليه تلك المناطق في حياتها اليومية، ويرجع ذلك حسب الأستاذ عبد الهادي البياض للظروف الصعبة وقلة الغذاء في تلك الأنحاء، والرغبة في البقاء ومقاومة الجوع جعلت أهل تلك البقاع تتبنى أكل لحوم الذئاب والكلاب، حتى ساد لديهم اعتقاد أن ذلك النظام الغذائي صحي لدرجة أنه حصنهم من عدة أمراض معدية وقاتلة[6]. وقد استدل بمدينة "سجلماسة" ومنطقة "الجريد"؛ فبخصوص

---

[1] – عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 189.

[2] – الشريف الإدريسي، المصدر السابق، ص 235.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 275.

[4] – عبد الهادي البياض، المرجع نفسه، ص- ص 189، 190.

[5] – ابن قيم الجوزية، الطب النبوي، تح: عبد الغني عبد الخالق وآخرون، دار إحياء الكتب العربية، القاهرة، 1377هـ، ص 298.

[6] – عبد الهادي البياض، المرجع نفسه، ص 191.

مدينة "سجلماسة" يذكر البكري نصا عنها جاء فيه: "وليس بسجلماسة ذباب ولا يتجذّم من أهلها أحد"[1]. أما منطقة "الجريد" فيقول عنها ابن عبد ربه الحفيد: "ولا يجذم أحد ببلاد الجريد"[2].

وعُدَّت لحوم الذئاب والكلاب في هذه المناطق نظاما غذائيا قائما بذاته لا يستنكفه أهل "سجلماسة والجريد" وتفنن أهل هذا النظام الغذائي في طبخ هذا النوع من اللحوم الشاذة، وقدموه على موائدهم وحتى لضيوفهم متفاخرين بجودة تلك اللحوم وطيب مذاقها والصحة والفائدة التي تعود على أكلها.

وأصل كل هذا الشذوذ الغذائي يرجع لزمن المجاعات والقحوط التي حلت بتلك البقاع المقفرة أصلا، والتي تفتقر للوفرة الغذائية اللازمة للسكان التي تغنيهم عن ذلك النظام الغذائي المقزز[3]. وقد استند لهذا الرأي بقول البكري: "وأهلها –أي "قسطيلية" وهي واحدة من مناطق "الجريد"– يستطيبون لحم الكلاب ويسمنونها في بساتينهم ويطعمونها التمر ويأكلونها. وأخبرني من ضاف منهم رجلا فأطعمه لحما استطابه واستحسنه، فسأله عنه فقال له: لحم جرو مسمّن"[4].

وهذا ما أكده ابن عبد ربه الحفيد قائلا: "وهم –أهل الجريد– يسمنونها، ويعلفونها بالتمر، فيزعمون أن لحمها يأتي ألذ اللحوم"، أما ما أورده عن مدينة "سجلماسة" فجاء قوله: "ومن العجيب بمدينة سجلماسة أنها ليس بها ذئاب ولا كلاب لأنهم يسمنونها ويأكلونها..."[5].

---

[1] – أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص 836.
[2] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر السابق، ص 160.
[3] – عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 191.
[4] – أبو عبيد البكري، المصدر نفسه، ص 709.
[5] – ابن عبد ربه الحفيد، المصدر نفسه، ص 160، ص 201.

لم يقف الأمر عند هذا الحد فقد شهدت بلاد المغرب الإسلامي تطورات سياسية بعد سقوط المرابطين وأفول نجمهم، وبدأ الأعمال العسكرية وحصار المدن من طرف الموحدين وهذا بعد قيام الخليفة الموحدي "عبد المومن بن علي الكومي" (524هـ-558هـ) بحملة عسكرية على مناطق مختلفة من بلاد المغرب الإسلامي[1]، الأمر الذي سبب مآسي ومجاعات وتبدل نظم غذائية مقززة لقلة الطعام والغذاء. ويبدو ذلك جليا حين بدأ حصار مدينة "مكناسة" الذي تختلف أخباره حول مدة بقائه، فمنهم من قال أن الحصار دام سبع سنين[2]، وقيل دام أربع سنوات[3]. وقد طال أمد الحصار على الناس وفنيت الأقوات التي بأيديهم وأصبحوا في ضيق شديد، الأمر الذي دمر نظمهم الغذائية العادية والبديلة المعتدلة، وهلك الناس قتلا وجوعا، مما اضطر من بقي على قيد الحياة إلى تغيير نمط عيشه وسلوكه تحت ضغط الجوع والخوف، فكانت نظم أغذيتهم شاذة ومقززة، تمثلت في أكلهم خسيس الحيوان[4].

وخسيس الحيوان هنا يقصد به الحيوانات التي لا تأكل عادة من أمثال الكلاب والقطط والجرذان وغيرها من الهوام التي تشمئز منها النفوس ونهى الشرع عن أكلها. فكان هذا اللحم الخسيس نمطا غذائيا لسكان مدينة "مكناسة الزيتون" تدرجوا على أكله والتغذي به، ومع ذلك فنيت تلك الحيوانات وهلك الناس جوعا بسبب فقد تلك الأغذية البديلة والمقززة، حتى قيل: "أفنيت فيها الحشرات والهوام، وامتكت العظام الرفات واستنقعت الجلود المستشنة"[5].وانتهى هذا الحصار بدخول الموحدين المدينة عنوة سنة 543هـ وقتل أكثر أهلها وتم هدم وتخريب المدينة[6].

---

1 - عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج 6، ص- ص 305، 311.

2 - محمد بن الغازي، الروض الهتون في أخبار مكناسة الزيتون، تح: عبد الوهاب بن منصور، ط2، المطبعة الملكية، الرباط، 1408هـ، ص 21./ **ينظر**: ابن أبي الزرع ، المصدر السابق، ص 191.

3 - محمد بن الغازي، المصدر نفسه، ص 21.

4 - نفسه، ص 25.

5 - إبراهيم قادري بوتشيش، اسهامات في تاريخ الاقتصادي- الاجتماعي لمدينة مكناس خلال العصر الوسيط، المطبعة المحمدية، المغرب، 1998م، ص120.

6 - ابن أبي الزرع، المصدر نفسه، ص 191.

ويبدو أن النظام الغذائي الشاذ الذي عرفته كل من مناطق "سجلماسة وقسطيلية ونفطة" لم ينسحب على كامل أرجاء صحراء بلاد المغرب الإسلامي، مع أنها تتميز بقلة الغذاء واعتمدت أغذية بديلة كالجراد. وبالرغم من أن تلك الأغذية مقززة وشاذة كانت محمودة على العامة ولم تسبب آثارا مهلكة لهم.

بعكس بعض النظم الغذائية الشاذة والقاتلة كالحشرات والهوام التي لجأ إليها بعض السكان بعد نفاذ أطعمتهم وقساوة الظروف التي مروا بها، ففي سنة 706هـ ضربت مجاعة مدينة "برقة" وحل القحط بتلك الأرجاء المقفرة والصحراوية والقليلة الغذاء، فحصدت تلك الفاقة كل ما كان في أيدي العامة من أغذية. ويصف ذلك التيجاني بقوله: "ذلك أنهم لم يجدوا هنالك ما يقتاتون به حاشا لحوم الحيات فعدا عليهم سمها فأهلكهم"[1].

لقد فنيت الأقوات في مدينة "برقة" ما اضطر الناجين من شبح الجوع المهلك لصيد الحيات والأفاعي والاستفادة من لحومها، وجعلها نظاما غذائيا محتما يتقوَّت بها إبان هذا الجذب المهلك الذي وقع بهم، إلا أن هذا النظام الغذائي الشاذ الذي لجأ إليه الناس كان غذاءً خطيرا على صحة وأبدان الناس الذين تناولوه، حيث قدر التيجاني عدد الناس الذين تناولوا هذه الحياة السامة نحو نيف إلى سبعمائة نسمة، قضى منهم نحو ستمائة نسمة، ولم ينج منها سوى مائة شخص[2].

وحسب ما يبدو فإن النظام الغذائي الشاذ لم تتحمله أجسام غالبية الناس بسبب تركيز وتفاوت السموم في لحم الحيات، وعليه يمكننا تقدير نسبة النجاة من هذه الأغذية الشاذة التي وصلت إلى 15%، وهي نسبة متدنية جدا ونسبة مخاطرة كبيرة جدا. فالجوع حَتَّم على الناس واضطرهم لاتخاذ قرار

---

[1] – أبو محمد التجاني، رحلة التجاني، تح: حسن حسني عبد الوهاب، الدار العربية للكتاب، بط، ليبيا- تونس، 1981م، ص 191.

[2] – نفسه، ص 191.

حاسم حول التغذي بلحوم الحيات كغذاء مقزز وخطير لمواجهة الجوع الذي فتك بهم. وإحصائيات الجدول رقم: 23 تبين بالأرقام درجة الخطورة المتوقعة لأكل لحوم الحيات بنسب عالية.

جدول رقم: 23

إحصائيات ونسب المخاطرة بتناول الحيات السامة في برقة سنة 706هـ[1]

إحصائيات حول عدد من أكلوا لحوم الحيات			نسبة المخاطرة	
العدد الكلي	عدد الضحايا	عدد الناجين	نسبة ضحايا	نسبة الناجين
700 نسمة	600 نسمة	100نسمة	%85	%15

لم تنته محنة مدينة "برقة" بأكل أهلها لحوم الحيات السامة، ولكن التيجاني يفيدنا بمعلومات عن ذلك الواقع المرير بقوله: "وصح لدينا من هؤلاء الذين خلصوا منهم أنهم كانوا يمرون في كثير من أرضها بالأحياء والخيام فيها مضروبة وجميع من في تلك الخيام موتى من رجال ونساء وأطفال إلى غير ذلك مما يحكونه من بيع من بقي في تلك الأحياء من الأحياء، للناس وأكلهم للحومهم"[2].

إن هذه الشهادات التي قدمها الناجون تنبئ عن مدى ضخامة الكارثة التي دمرت النسيج الاجتماعي لمدينة "برقة" لا بل وما حولها من مناطق شاسعة على الطريق إلى مدينة "طرابلس". فتلك الأحياء والخيام التي كانت يوما ما تعج بساكنيها قضى عليها الموت وأصبحت جثثهم متناثرة في الخيام والأحياء لا تجد من يواريها الثرى، لفداحة المجاعة التي أتت على كل ما يملكونه من أغذية، والأمر لم ينتهي هنا، فقد أصبحت تلك الجثث مصدرا لِلَحْم يباع للأحياء يتغذى الناس به، فمن شدة الجوع

[1] - أبو محمد التجاني، المصدر السابق، ص 191.

[2] - نفسه، ص- ص 191، 192.

أصبح لحم البشر أحد النظم الغذائية الشاذة والمقززة، ويعتبر هذا الأمر خطيرا على نفسية الفرد والمجتمع وانسلاخا من القيم الإنسانية وتحول في سلوكيات المجتمع من أجل البقاء.

إن التغير في السلوك البشري مرتبط بأمنه الغذائي، ومتى تزعزع هذا الأمن وفقد وتمكن منه الجوع باتت هذه السلوكات الغذائية الشاذة والمفجعة إحدى السبل للنجاة.

ففي حاضرة "مراكش" قل الغذاء بشكل رهيب، وهذا تحت وطأة مجاعة شديدة ضربت تلك المناطق زمن الأمير المرابطي "علي بن تاشفين" (500هـ-537هـ)، فاضطر الكثير ممن فنيت أزوادهم لتبني أنظمة غذائية شاذة. وهذا ما شاهده الطبيب الأندلسي الشهير "ابن زهر" (تـ 557هـ) فنقل هذه الشهادة بقوله: "وشاهدت بمراكش قوما قد بلغ بهم جهد الجوع فكانوا يكسرون عظام الجيف البالية من حفير مراكش ويصطلبون أمخاخها، وقد ظهر فيهم الموت الذريع، وهذه الأغذية...-يحدث منها- أمراض وبلايا وبحسب استعداد الأكل لقبول ما يكون مستعدا لقبوله، وحصر ما يحدث من أمراض عنها غير ممكن...إن الترياق...كلها تنفع بإذن الله...مع الإقلاع عن استعمال شيء من تلك الأغذية المذمومة"[1].

إن التغير في النظام الغذائي وانتقاله لسلوك مذموم خلال هذه المجاعة الحاصلة بحاضرة "مراكش" التي عانا منها الأفراد والجماعات، يظهر جليا فيما كان يقوم به سكان الحاضرة من سلوك؛ فلشدة الجوع استخرجوا من حفير الحاضرة العظام النخرة للجيف البالية لمختلف الحيوانات وإعادة استخراج ما بقي منها من أمخاخ يطبخونها. ونتيجة لهذا المنحى الشاذ والمذموم استشرى في هؤلاء البائسين والجوعى الموت الذريع، ويرجع الطبيب ابن زهر ذلك للنظام الغذائي المذموم الذي استشرى بينهم نتيجة الأمراض التي لا يمكن حصرها جراء تناولهم لتلك الأغذية المقززة والقاتلة، ومع ذلك فقد وصف طريقة علاجهم، واشترط الإقلاع والتخلي عن تلك الأغذية المذمومة فورا لنجاح الترياق الموصوف لهم.

لكن التخلي عن تلك النظم الغذائية الذميمة والشاذة بات مربوطا بتحسن الأوضاع الغذائية للسكان، إلا أن توالي المجاعات على بلاد المغرب الإسلامي، وتضرر النظم الغذائية السائدة لساكنته، أدّى لتجدد السلوكات المريعة بسبب الجوع وظهور الأعمال الفظيعة الحيوانية لدى الإنسان والمرتبطة

[1] - عبد الملك بن زهر، المصدر السابق، ص 275.

بالبحث عن الغذاء البديل والذميم. وهذا ما حصل في منطقة العدوة المغربية والتي شهدت مجاعة بشعة سنة 634هـ والتي دامت حوالي سنتين وتضرر منها خاصة أهل "سبتة"[1].

لقد كانت هذه المجاعة واحدة من أخطر المجاعات التي حلت بالعدوة المغربية التي صاحبها الوباء والغلاء الكبير الذي أتى على النظام الغذائي لسكان مدينة "سبتة"، الأمر الذي مهد لظهور تلك السلوكات الحيوانية من أجل البقاء ودفع آلام الجوع القاتل. وقد وصل الحال بأهلها أن أكل العامة بعضهم بعضا، في وصف مريع وغير مسبوق لابن أبي الزرع فقال: "وفيها إشتد الغلاء والوباء بالعدوة فأكل الناس بعضهم بعضا"[2].

إن وصف ابن أبي الزرع القائل بأكل الناس لبعضهم البعض في هذه المجاعة العظيمة يحتمل أمرين:

- الاحتمال الأول: أخذ القول كما جاء ويفهم منه أن الناس أكلت بعضها بعضا بالفعل، ويعتبر ذلك من أشنع السلوكات العدوانية التي تظهر على الناس، فهو سلوك وحشي في تأمين الغذاء. ويعتبر من أشنع النظم الغذائية شناعة وذمامة على الإطلاق. ويعكس هذا الواقع مدى تحطم نفسية الناس وتعبها التي أصبحت بين سندان الجوع ومطرقة التغذي بلحوم البشرية من أجل البقاء.

- الاحتمال الثاني: يحتمل تفسيرا آخر وهو تعبير يصف الحالة التي وصلت إليها العامة نتيجة إجهاد الجوع والموت الذريع المنتشر بينهم وحالة الفوضى التي يحتمل أنها انتشرت بشكل كبير، مع قلة الغذاء والغلاء والوباء الكبير الذي كان عاما، وتحطم النظم الغذائية السائدة بالمنطقة فاسحة المجال لنظم غذائية بديلة تنتهي إلى التطرف الغذائي الشاذ والمقزز.

---

[1] - عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 193./ **ينظر**: محمد الشريف، سبتة الإسلامية دراسات في تاريخها الاقتصادي والاجتماعي- عصر الموحدين والمرينيين -، ط 2، الرباط، 1427هـ، ص 161.

[2] - ابن أبي الزرع، المصدر السابق، ص 277.

إن هذا التطرف الغذائي الشاذ لم يكن وليد منطقة بعينها بل صاحب المجاعات والأوبئة التي كانت تعصف بمناطق مختلفة من بلاد المغرب الإسلامي، ولقد ارتبط ظهور الأنظمة الغذائية الشاذة بعاملين هامين هما شدة المجاعة وطول أمدها، وتضاؤل فرص الحصول على أطعمة وأغذية محمودة في تلك الظروف الكارثية. لقد أُبتليت بلاد الغرب الإسلامي سنة 620هـ بغلاء عظيم جاء كنتيجة حتمية بعد جفاف عام طيلة سنتين من 616هـ إلى 619هـ[1] وانتشار مجاعة عظمى أتت على تدمير النظم الغذائية السائدة لدى السكان، وعدمت الأقوات والأغذية الضرورية على نطاق واسع، ليفسح هذا الوضع الرهيب عن وضع جديد في سلوك نمط غذائي شاذ من أجل البقاء.

إن هذه الرغبة الجامحة من أجل البقاء غريزة دفعت بالعامة دفعا تحت حراب الجوع المضني إلى أكل لحوم الجيف لمختلف أنواع الحيوانات النافقة، وهو فعل المضطر للحفاظ على النفس من الهلاك المحقق. وقد وصف هذا الحال ابن النظيف الحموي بقوله: "وفيهَا كَانَ فِي الغرب من الغلَاء مَا لا يعبر عَنهُ بحيث إِنَّهُم أكلُوا الميتَة جمِيعهَا وَذَلِكَ أَن المطر انحبس عنهم من سنة سِتَ عشرة إلى سنة تسع عشرة وستمائة"[2].

لقد تكرر الوصف القائل "أكل الناس لبعضهم البعض" وهو وصف للوضع الخطير إبان مجاعة عظيمة وقعت بحاضرة "تلمسان" سنة 776هـ، وهذا حين تغيرت حركة الرياح، فهبت على المنطقة رياح ساخنة يبدو أنها هبت من الجنوب صيفا على المنطقة فدمرت الزرع والضرع، فوقعت مجاعة وصفت بالرهيبة عمت جميع بلاد المغرب الإسلامي[3]، تأثر على إثرها النظام الغذائي المعهود لعامة الناس، فافتقر العامة ودبَّ الجوع في أوساطهم، واضطر الكثير من الناس لتبني أنظمة غذائية شاذة عَبَّرَ عنها يحي بن

---

[1] – محمد بن علي الحموي، التاريخ المنصوري: تلخيص الكشف و البيان في حوادث الزمان، تح: أبو العيد دودو، ب ط، مطبعة الحجاز، دمشق، 1401هـ، ص 101.

[2] – نفسه، ص 101.

[3] – عبد العزيز فيلالي، المرجع السابق، ص 254.

خلدون بقوله: "واشتملت هذه السنة، أجمل الله ختامها، على مجاعة شديدة أكل فيها بعض الناس بعضا، لريح ذات إعصار أهلكت الزرع صائفتها وحيوانها"[1].

لقد اقتضت الضرورة الملحة تدخل السلطان الزياني "أبو حمو موسى الثاني بن يوسف" (759هـ-791هـ)، ففتح مخازن الطعام وأمد الضعفاء والمساكين والمعدومين طيلة فصل الشتاء والربيع بما يحتاجونه من غذاء وأطعمة[2]، وبهذا التصرف أعاد توازن النظام الغذائي بالخصوص في حاضرة "تلمسان"، وحَدَّ من التحولات الممكن حدوثها في النظام الغذائي للسكان وجنوحهم لتلك الأطعمة المذمومة والمقززة.

لقد تصاعد الخلاف السياسي القائم بين الإخوة الأعداء في بلاد المغرب الإسلامي، والمتمثل في الصراع المرير بين الزيانيين والمرينيين. وكان أخطر فصول تلك المواجهة بين الطرفين حين بدأ الغزو المريني الشامل للمغرب الأوسط وفرض حصار كامل على حاضرته "تلمسان" يوم 02 شعبان من سنة 698هـ[3]. والواقع حتى حين فرض هذا الحصار لم يكن أحد يعرف أو يمتلك رؤية واضحة إلى ما سوف تؤول إليه الأوضاع خاصة الأوضاع الاجتماعية داخل حاضرة "تلمسان".

ومعلوم أن هذا الحصار هذا الحصار المطبق على حاضرة "تلمسان" استمر زهاء ثماني سنوات وثلاثة أشهر حيث رفع في شهر ذي القعدة من سنة 706هـ[4]، مخلفا وراءه كارثة اجتماعية على السكان قضى فيها كثير من الناس جوعا ومرضا ونال من الناس ، جراء هذا الحصار ما لم ينل أمة أخرى[5].

بدأ الحصار في أيامه الأولى مستهدفا تقييد حركة التجارة والناس معا، واضعا نصب عينيه تجويع الأهالي واستنزاف مدخراتهم الغذائية ومن ثم تدمير نظامهم الغذائي السائد، وبعد مرور الشهور الأولى للحصار، أيقن الناس بداية أيام عصيبة مع ما يشهدونه من تراجع الإمدادات الغذائية التي قطعت عن

---

[1] - يحي بن خلدون، المصدر السابق، ج2، ص299.

[2] - نفسه، ص 299.

[3] - عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 127.

[4] - نفسه، ج7، ص 128.

[5] - خالد بلعربي، المرجع السابق، ص22.

المدينة المنكوبة، وأخذ يطفو على وجه الأسواق تغير حال الأسعار وفقدان التحكم فيها أمام زيادة الطلب.

تشير بعض الإحصائيات التي يبينها الجدول رقم: 24 أدناه، إلى تفاقم أحوال ساكنة تلمسان والزيادة الرهيبة في أسعار الأطعمة خاصة الحبوب التي هي قوام النظام الغذائي المعتاد لديهم هذه الساكنة، ويعتبر هذا الأمر مقدمات لبداية انهيار تام للنظام الغذائي القائم في حاضرة "تلمسان"، وإعلان عن تأسيس نظام غذائي بديل مغاير تماما.

الجدول رقم: 24

أسعار الحبوب قبل حدوث المجاعات وأثنائها زمن الحصار الطويل لحاضرة تلمسان

مقدار القمح	مقدار الشعير	السعر المتداول زمن الرخاء	السعر المتداول زمن الشدة	قيمة الزيادة في السعر	المصدر أو المرجع
صاع واحد	/	1/8 دينار	2.25 دينار	2.125 دينار	محمد بن عبد الله التنسي [1]. /ينظر: يحي بن خلدون، المصدر السابق، ج1، ص- ص 124، 125.
	صاع	0.0625 دينار	1.125 دينار	1.0625 دينار	يحي بن خلدون، المصدر

[1] - محمد بن عبد الله التنسي، نظم الدرر والعقيان في بيان شرف بني زيان، تح: محمد بوعياد، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1405هـ، ص 134.

/	واحد				نفسه ،ج1، ص-ص 124، 125.
رطل واحد	/	/	0.2 مثقال ذهب	/	عبد الرحمن بن خلدون، المصدرالسابق، ج7، ص 128.
كيل (روجيو) كيل (السكورسو)	/	7 سنتيمات ذهبية	30 مثقالا 3 مثاقيل	يصعب تقدير الفرق بسبب تقدير العملات	حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص-ص 18، 19.

استمر الحصار على حاضرة "تلمسان" مستهدفا تجويع أهاليها باستهداف نظام غذائهم الحيوي، قاطعا كل سبل الإمداد بالأغذية عن المدينة، وأمام شراسة الجوع الذي أخذ يتوطن بين السكان، وبداية طول مدة الحصار وتفاقم الأوضاع أخذت الأطعمة في النفاذ وإن وجدت فهي متوفرة لمن يدفع أكثر، فعم غلاء لا نظير له عن جميع أنواع الأغذية والأطعمة التي هي قوام حياة الناس، وبات الجوع سيد الموقف ويفترس دون رحمة.

والجدول رقم: 25 أدناه يعطينا فكرة عن غلاء الأسعار التي وصفت بالخيالية، والتي طالت جميع أنواع الأطعمة والأغذية، وضرب النظام الغذائي للسكان بوحشية لا توصف فأخذ يتلاشى ويختفي.

الجدول رقم: 25

أسعار الأطعمة المتداولة زمن حصار حاضرة تلمسان الطويل

أصناف الأغذية	الكيل الواحد	السعر المتداول	المكان	زمن الحادثة	المصدر
لحم البقر	الشخص	60 مثقالا	الحصار الطويل لتلمسان	698هـ-707هـ /1298م-1307م.	ابن خلدون، المصدر السابق، ج7،
لحم الضأن	الواحد	7.5 مثقالا			
الدجاجة	"	30 درهما			
البيض	الواحدة	6 دراهم			
لحم العصفور	الواحدة	6 دراهم			
الزيت	الواحد	12 درهما			
السمن	الأوقية الواحدة	12 درهما			
الشحم	" "	20 درهما			
الفول	" "	20 درهما			
الملح	" "	10 دراهم			
الخضار	" "				
والفواكه		3 أثمان المثقال			
الكرنب	الأصل الواحد	20 درهما			

الخس	" "	15 درهما			ص 128.
اللفت	" "	40 درهما			
القثاء	حبة واحدة	40 درهما			
الفقوس	" "	3 أثمان الدينار			
الخيار	الحبة الواحدة	30 درهما			
البطيخ	" "	(2) درهمين			
التين	" "	(2) درهمين			
الإجاص	" "				
الملح	رطل	(2) ديناران	الحصار الطويل لتلمسان	698هـ-707هـ /1298م-1307م.	التنسي، المصدر السابق، ص132.
الزيت	"	(2) ديناران			
السمن	رطل	(2) ديناران			
العسل	"	(2) ديناران			

إن استفراد الجوع بأهالي حاضرة "تلمسان" وتركهم لمصيرهم أكبر كارثة قد يواجهونها على الصعيد النفسي، وهذا ما يفتح الطريق لتبني أعمال متطرفة تغير من سلوك المجتمع ويتجلى ذلك في نمط تغذية شاذ ومقزز، وقد عبر أحد الباحثين واصفا بقوله هذا الموقف: "ليس هناك كارثة أخرى تحطم شخصية الإنسان وتدمرها كما يفعل الجوع، فإن الفرد إذا استبد به الجوع لا يتورع عن القيام بأي عمل شاذ، إذ يتغير سلوكه من أساسه، كما يحدث لأي حيوان نال منه الجوع"[1].

وهذا ما تناقلته العديد من المصادر عن ذلك الحصار الذي فرض على سكان حاضرة "تلمسان" وما آلت إليه أوضاعهم المعيشية التي تخللتها تغيرات كبيرة في سلوك ونمط التغذية أقل ما يقال عنها أنها كانت جدُّ مقززة، حتى أن تلك الأطعمة والأغذية المذمومة والمختلفة بيعت في أسواق الحاضرة بأثمان

[1] – جوزيه دي كاسترو، المرجع السابق، ص 59.

مختلفة، وأصبحت لها سوق يتم تداولها فيها مما يعني وجود نظام غذائي شاذ ومذموم انتشر بشكل واسع بين السكان، وقد اضطر هؤلاء للتعامل معه بشكل واضح لدفع استبداد الجوع عنهم.

والجدول أدناه رقم: 26 يعطينا فكرة واضحة للعيان حول النظام الغذائي المذموم الذي أصبح واقعا ملموسا يتعامل الناس معه، وله سوق رائجة يرتديها الناس لتلبية حاجاتهم الغذائية المقززة.

الجدول رقم: 26

أسعار الأغذية المقززة والمحرمة التي اضطر الناس لأكلها أثناء الحصار الطويل لتلمسان

(698هـ- 707هـ)

أغذية مقززة	الكَيْل الواحد	أسعارها المتداولة زمن الشدة	المصدر
لحم جيفة البغل		ثمن مثقال	ابن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 128.
لحم جيفة الحمير		ثمن مثقال	
لحم جيفة الخيل	رطل واحد	10 دراهم صغار	
جيفة جلد البقر	" "	30 درهما	
جلد البقر مذكى	" "	30 درهما	
الهر الداجن	" "	مثقال ونصف	
الكلب	" "	عشرة دراهم	
الفأر		عشرة دراهم	
الحية		عشرة دراهم	

أمام الوضع الخطير الذي واجهه سكان الحاضرة من طول الحصار الذي أنهك الكبير والصغير واستنزف قدراتهم المعيشية بشكل رهيب، والذي نال من الناس ضيق شديد ومجاعة لم يُر مثلها في تاريخ البشرية، سيق الكثيرين من السكان إلى لحودهم، واضطر العامة لتناول ما لا يتصوره عقل من ذميم الأطعمة المهلكة لصحة الأبدان. لقد كان القوم يقتاتون على شحوم الحيوانات والتي وصل سعرها في أسواق المدينة المحاصرة حوالي عشرين درهما، وجلود الأبقار ومختلف الدواب التي بيعت هي الأخرى بثلاثين درهما[1].

ثم إن السكان وأما طول أمد الحصار أدخلوا مصدرا آخر في نظامهم الغذائي متمثلا في لحوم الجيف على اختلاف أنواعها، والتي عرضت في أسواق الحاضرة وبمختلف الأسعار؛ فبيع لحم جيفة البغال والحمير لرطل الواحد بمثقال، ولحم جيفة الفرس بعشرة دراهم للرطل الواحد[2]، وهذا يدل على الإقبال الواسع على هذا النمط من التغذية وأكلهم لهذه اللحوم المذمومة.

ولما كان أكل لحوم جيف الأحصنة مقصورا على العامة، فإن قصر السلطان الزياني تبنى هذا النوع من اللحوم في النظام الغذائي للسلطان وأهله، على أن تلك الأحصنة كانت تذبح وتطبخ لحومها في مطبخ السلطان. وهذا الواقع مرجعه لقلة الأغذية البديلة لدى السلطان وحاشيته أثناء هذه المحنة والحصار الطويل المفروض عليهم من طرف المرينيين[3].

أما العامة فقد استمرت على مدى أيام وسنوات الحصار الطويل في البحث عن الأغذية البديلة لكن معظمها كان شاذا ومذموما، وكان ممن بقي منهم على قيد الحياة يتم إذلاله وإجباره على أكل خسيس الحيوان من شدة الجوع وقسوة الحصار وضيق المكان وانهيار النظام الغذائي المعتاد لساكنة تلمسان. وأمام خيارات محدودة ولهيب أسعار المؤن، بما فيها لحوم مختلف الحيوانات المعروضة في الأسواق، تهافت الناس على شراء لحم الكلاب والقطط والفئران إيذانا بحصول تغير في السلوك البشري

---

[1] – عبد الرحمن ابن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص128

[2] – نفسه، ص 128./ **ينظر**: ابن الوليد بن الأحمر، روضة النسرين في دولة بني مرين، تح: عبد الوهاب منصور، المطبعة الملكية، الرباط، 1423هـ، ص50.

[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص 18.

الفطري وتبني نظام غذائي شاذ ومقزز لم يعهده السكان من قبل، وإنما اضطروا إليه اضطرارا لدفع غائلة الجوع عنهم.

والأمر لم ينته عند هذا الحد، بل تحولت هذه الأغذية المذمومة من الجيف واللحوم الخسيسة إلى أغذية المرفهين وعلية القوم التي باتت تزين موائدهم، فرطل لحم الكلب والقط بلغ مثقالا ونصف، ولحم الفأر بعشر دراهم[1]، وإلى جانب اللحوم الخسيسة التي اضطر سكان حاضرة "تلمسان" على تبنيها في نظام غذائهم أثناء الحصار الطويل، ومع تناقص الموارد الغذائية، خسيسها ومحمودها، اضطروا للبحث عن مصدر آخر للحوم إلا أنه لا يخلو من مخاطرة كبيرة في تناوله وهو لحم الحيات، التي بلغ سعر لحمها في سوق الحاضرة عشرة دراهم[2].

ولم يتوقف الأمر على لحوم الحيات كنظام غذائي شاذ، بل تعداه إلى تبني بعض القشريات السامة كغذاء لا تقل خطورة على صحة الأبدان، فكانت العقارب غذاء لجأ إليه عامة السكان معرضين أنفسهم لخطر الموت بسمها القاتل، كما أقدم الأهالي أيضا على تناول أطعمة خسيسة مطبوخة ومعدة من خشاش وهوام الأرض كالضفادع والحشرات على اختلاف أجناسها[3]. والظاهر أن المصادر سكتت عن التداعيات الصحية والأعراض الجانبية الناجمة عن تلك الأغذية الخطيرة على مجمل السكان الذين أُنهكوا في هذه المأساة.

لقد استنزف الحصار الطويل كل الموارد الغذائية لأهل تلمسان وجربوا كل مورد حي أو ميت كغذاء لهم، وتحت ضغط المحاصرين واستنزاف الموارد وتضاعف القاضين من شدة الجوع، وآخرين في

[1] - عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ص 128.

[2] - نفسه، ص 128.

[3] - ابن الأحمر، المصدر السابق، ص 69./ ينظر: خالد بلعربي، المرجع السابق، ص22.

الطريق إليه، يذكر لنا ابن خلدون في ما بلغه عنهم أنهم اضطروا إلى أكل أشلاء موتى أحبائهم[1]، ويزكِّي ابن الأحمر كلام ابن خلدون بقوله: " وأكل الناس بعضهم بعضا "[2].

لقد قيل: "ليس هناك كارثة أخرى تحطم شخصية الإنسان وتدمرها كما يفعل الجوع "[3]. وتتجسد هذه المقولة في أبشع الصور التي تفرزها المجاعات والقحط الشديد حين تدفع هذه الظروف الصعبة الذات البشرية للانسلاخ عن طبيعتها الفطرية والتحول نحو سلوك جد متطرف[4].

ففي سنة 632هـ وأثناء حصار حاضرة "مراكش" من طرف عرب الخلط، انعدمت الأقوات وهذا دفع عامة الناس والضعفاء منهم للتحول لنظم غذائية جد مذمومة، فكان هؤلاء الضعفاء يجلبون فيتور الزيتون من البوادي الخالية ويقتاتون منه ويبيعون فضلاتهم[5].

ونقف أمام ما أورده ابن عذارى في هذه المسألة حيث أنه لم يبين ما طبيعة الفضلات التي كان الضعفاء يتاجرون فيها فهل كان يقصد الفضلات الباقية من غذائهم المتبقي من فيتور الزيتون أم فضلات أخرى لم يشر إليها المصدر. والراجح أنها فظلات الفيتور الزيتون المتبقي من غذائهم، وإن كان ترجيح القائل بأنها براز بشري يتم المتاجرة فيه، فلم يذكر سبب تلك المتاجرة ولم يذكر أنهم أقبلوا على أكله، وهذا مستبعد كليا لأن فترة المجاعة لم تطل طويلا، وكان لسكان الحاضرة وما حولها خيارات غذائية بديلة تغنيهم عن ذلك الغذاء الشنيع.

ولعل هذا أبعد تخيل قد يصل له العقل البشري في التغذي على الفظلات البشرية. فبفعل الحصار الطويل الذي كانت ترزح تحته حاضرة "تلمسان"، كان ذلك الغذاء الشنيع مجبرين على تناوله وهذا بعد تعريضه للشمس ليجف، ثم يعاودون طبخه[6] حين استنفذ كل ما كان تحت أيدهم من غذاء

[1] – عبد الرحمن بن خلدون، المصدر نفسه، ص 128.

[2] – نفسه، ص 69.

[3] – جوزيه دي كاسترو، المرجع السابق، ص 59.

[4] - إبراهيم قادري بوتشيش، ثقافة الطعام وخطاباتها في زمن المجاعات...، ص 37.

[5] – ابن عذاري المراكشي، المصدر السابق، ص 452.

[6] – ابن الأحمر، المصدر السابق، ص 69.

يحفظ كرامتهم، وربما عزت عليهم حتى العصافير التي تغدو عليها أثناء هذا الحصار[1]، معرضين بذلك أنفسهم لخطر الأوبئة وعلى رأسها وباء الطاعون.

ولعل هذا الأمر كان حليا بهم ألا يتم سرده كما قال أحد الباحثين:أن الناس " تدفن في ذاكرتها الأكثر ظلاما هذه المآسي اليومية، وأولئك الذين ساهموا فيها، ألا يسردوا على أولادهم ولا على أنفسهم، إلا ما هو جدير بأن يكون "[2].

لقد أشار ابن خلدون للحصار الطويل المفروض على الحاضرة وكتب معلومات مهمة عن هذه الواقعة، إلا أن الوقائع التي تتحدث عن أكل أهالي تلمسان لفظلاتهم لم يشر إليه لا من قريب ولا من بعيد ولعل المصادر الأخرى أيضا لم تكتب عن تلك الواقعة، والوحيد الذي أورد المعلومة هو ابن الأحمر، فالقصة ربما يجب الوقوف عندها مطولا وإعادة النظر فيها مجددا.

سادسا: نظام الغذاء زمن الأوبئة

تُعد الأوبئة والطواعين واحدة من أشد الأمراض فتكا بالناس إذا ما حلت بأرضهم، وهي أخطر الجوائح التي عصفت بمنطقة المغرب الإسلامي، إذْ كانت هذه الأمراض أشد وطئا على الناس وأخطرها على الجنس البشري المغاربي عموما؛ فكانت تظهر على كل رأس عشر سنوات أو خمسة عشرة سنة أو عشرين سنة تقريبا[3]، ولعل من المسببات التي رصدتها المؤلفات ذات الاختصاص حول انتشار هذه الأوبئة:

– فساد الهواء الذي أدرجه أطباء الحقبة على رأس قائمة المتهمين وعُدَّ المسؤول الرئيسي في انتقال العدوى لأن الناس مشتركون في استنشاقه دون استثناء[4].

– تغير الفصول وكذا التغيرات المناخية المفاجئة لها تأثير على تفشي الأوبئة وظهورها، حيث إذا كان فصل الربيع باردا يابسا، وفصل الخريف على طبيعة فصل الربيع، وفصل الشتاء على طبيعة فصل

[1] – عبد الرحمن بن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص 128.
[2] – ميشال سيباد و هنري غونال، الجـوع، ط1، منشورات عويدات، بيروت، 1973م، ص 94.
[3] – حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 68.
[4] – عبد الكريم الخطابي، المصدر السابق، ص– ص 166، 167.

الصيف، وكذلك هبوب رياح شمالية مع تساقط أمطار غزيرة في فصل الصيف يفسد الهواء فينجم عن ذلك انتشار الحمى الوبائية[1]. كما أن فصل الصيف يساعد على انتشار الأوبئة في حوض بحر المتوسط[2]، علما أن بلاد المغرب الإسلامي تمتلك شريطا ساحليا طويلا على هذا البحر .

وقد اعتبرت مدينتا "تنس ومرسى الخرز" الساحليتين والواقعتين ضمن المجال الجغرافي لبلاد المغرب الأوسط من أشد مدن المنطقة استقطابا للأمراض الوبائية. فمدينة "تنس" عُدَّت مدينة وبيئة كثيرة الأمراض، الداخل إليها مهدد في صحته بسبب عدم تحمل الغرباء للهواء الفاسد بها، وأعتبرت مصادر شرب المياه بها غير صالحة رديئة النوعية[3]. أما مدينة "مرسى الخرز" فهواؤها فاسد وأهلها يمتازون بالصفرة عن غيرهم، إلى جانب فساد مصادر مياه الشرب لديهم أيضا[4].

وتجدر الإشارة أن الإصابة بالوباء تختلف بحسب طبقات فئات المجتمع وأجناسهم وأعمارهم. وتعد الطبقات المستضعفة سهلة الافتراس للأمراض الوبائية من غيرها بسبب البيئة التي تحتضنهم، كمجاورتهم للمقابر والمسكن الضيق وانعدام شروط النظافة، إلى جانب عامل مهم متمثل في ردائة النظم الغذائية المعتمد لدى تلك الفئات المنسية من المجتمع[5].

وقد اعتبر الأطباء الأفراد والمجتمعات التي تعتمد النظام الغذائي الذي يغلب عليه في تنوعه الفواكه الرطبة والأغذية السريعة التحول كالأسماك والحيتان والألبان، واعتمادهم في شرب مياه مصدرها يمر بالقرب من مناطق كبريتية أو حارة في باطن الأرض أو من الأنهار والأودية، هذه الفئات تكون أكثر عرضة للأمراض الوبائية من غيرهم[6].

---

1 – عبد الكريم الخطابي، المصدر السابق، ص 170./ **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ص 79.

2 – بروديل فرنان، المتوسط والعالم المتوسطي في عهد فليب الثاني، تر: مروان أبي سمرة، ط1، دار المنتخب العربي، بيروت، 1413هـ، ص 67.

3– أبو عبيد البكري، المصدر السابق، ص63.

4– نفسه، ص 55./ **ينظر**: عبد المنعم الحميري، المصدر السابق، ص 539.

5– لسان الدين بن الخطيب، مقنعة السائل عن المرض الهائل، منشورات معهد العلوم العربية الإسلامية، فرانكفوت، 1417هـ/ 1997م، مج 93، ص- ص 48،47.

6– عبد الكريم الخطابي ، المصدر نفسه، ص 176.

إن المجاعات والأوبئة التي حلت بالمغرب الإسلامي مع الأسف لا يمكن دراستها بشكل مرتبط بالمكان والزمان الدقيقين لحدوث الواقعة، فمن دونهما نفقد ذلك الرابط التاريخي للواقعة الذي قد يفسر الكثير من الأمور ويرفع اللثام عن جانب كبير من الحياة الاجتماعية المهمة. فالمصادر التاريخية سلطت الضوء على الجانبين الزمني والمكاني وركزت على الظروف السياسية في كثير من كتاباتها، أما كتب النوازل فقد أهملت جانب الزمان ولم توضح المكان بدقة مع أنها كشفت أمورا اجتماعية مفيدة لدراستنا، إلا أن ذلك يبقى ناقصا. أما كتب الطب فقد وصفت تلك الأمراض الوبائية محاولة وصف طرق استشفائية كما أنها وضعت نظما غذائية استباقية ونصحت عموم الناس بالأخذ بها تجنبا لتلك الأمراض الوبائية.

إلا أننا لا نملك صورة واضحة على مدى التزام العامة بتلك النصائح في نظمها الغذائية الاستشفائية، خاصة الضعفاء منهم وذوي الحاجة، مع أن ذلك النظام الغذائي الاستشفائي جل مكوناته الغذائية متوفرة في بلاد المغرب الإسلامي، كما أنه بسيط في تكوينه ومقدور عليه من طرف العامة في زمن الأوبئة والطواعين. والجدل الذي يبقى قائما يدور حول الكشف عن سبب حلول الأوبئة والطواعين بسبب المجاعات التي تكون قد سبقت أو العكس، وذلك لمعرفة إمكانية مقدرة الناس أو انعدامها على توفير الغذاء وذلك لمواجهة الأمراض الوبائية؟

لقد اعتمد الأطباء في بلاد المغرب الإسلامي على نصح عامة الناس باتباع جملة من الشروط الوقائية، على رأسها اتباع حمية غذائية ونظام غذائي يتلائم مع المنطقة والبيئة المحيطة، وتراعي فصول السنة، مع الأخذ بعين الاعتبار ما يتناسب وأعمار الناس وأجناسهم[1].

فقد نصح معظم أطباء بلاد الغرب الإسلامي في ضوء ما توصلوا إليه من خلال تجاربهم الحياتية اعتماد نظام غذائي صحي في فصل الربيع قائم في تكوينه على أغذية خفيفة ومعتدلة المزاج، وتجنب كل الأغذية الرطبة مهما كان أساس جنسها نباتي أو حيواني، وأوصوا كذلك بنوع من الأنظمة الغذائية الخاصة بتعديل مزاج النفس والروح، اعتمادا على العطور النباتية المختلفة التي تصل إلى أعماق الروح للترويح عنها وتبديد كل ما يعكر صفائها.

---

[1]- سعيد بنحمادة، الماء والإنسان في الأندلس خلال القرن 7هـ - 8هـ/ 13م- 14م، ط1، دار الطليعة، بيروت، 2007م، ص 223.

والجدول رقم: 27 أدناه يبين المنظومة الغذائية الموصى بها من طرف الأطباء لاتباعها في فصل الربيع. والجدول الموالي للأول رقم: 28 يبين أهم الأغذية الواجب تجنبها في فصل الربيع[1].

جدول رقم: 27

الأغذية الخفيفة المعتدلة المتناولة في فصل الربيع

غذاء نباتي	غذاء حيواني	التغذية الروحية (عطور)
الحنطة	لحم الجدي	الزعفران
	لحم الماعز	العود
	لحم الدجاج	المسك
	بيض الدجاج	المصطكي

جدول رقم: 28

الأغذية الرطبة المجتنبة في فصل الربيع

الألبان و مشتقاتها	غذاء بحري	غذاء نباتي
لبن الماعز	الحوت	الزيتون المملح
لبن البقر	الحوت المملح	

[1]– أبو العباس المغيلي، تأليف في الطب، مخطوط المكتبة الوطنية الجزائر، تحت رقم 1767، ورقة 1 أ.

وفي فصل الصيف الحار فقد أوصى أطباء بلاد الغرب الإسلامي عامة الناس، بحكم تجاربهم العلمية وخبرتهم التي اكتسبوها في علاج الأمراض والأوبئة، بنظام غذائي متزن في هذا الفصل يحافظ على صحة أبدانهم، مكون من عدة أغذية مختلفة تناسب الفصل.

والجدول رقم: 29 أكثر تفصيلا ووصفا لتلك الأطعمة، وفي مقابل ذلك أمروا تجنب قدر المستطاع كل الأنظمة الغذائية التي تتكون من الأغذية والأطعمة سريعة التحول، والجدول رقم: 30 أدناه يعطينا بعض النماذج من الأطعمة التي يفضل الابتعاد عنها في هذا الفصل[1].

جدول رقم: 29

الأغذية الموصى بها من طرف الأطباء في فصل الصيف

الألبان ومشتقاتها	غذاء حيواني	غذاء نباتي	البقوليات	الأشربة
لبن الماعز لبن البقر	عيون البقر	خيار مقشر القثاء التمر الهندي	العدس المقشر	شراب السكنجبير بالعسل المصفى المحلى في الماء شراب الصندل شراب الكافور شراب الطين الأرمني

[1]- أبو العباس المغيلي، المخطوط السابق، ورقة 1 ب، ورقة 2 أ.

جدول رقم: 30

الأغذية الواجب تجنبها في فصل الصيف

الألبان و مشتقاتها	غذاء نباتي	غذاء بحري	البقوليات
اجتناب جميع الألبان إلا ما تم استثنائه	الزيتون المملح البصل الثوم الفجل	الحوت المملح	الحمص

ولتجنب الوباء في فصل الخريف اعتمد أطباء بلاد الغرب الإسلامي، بحكم تجاربهم المعرفية وملاحظاتهم الدقيقة، نظام أغذية يتناسب وأجواء هذا الفصل وتغيراته، ولهذا اعتمدوا أغذية مناسبة تتميز بالحرارة والرطوبة، فقد وجدوا فيها أنفع السبل لمقاومة الوباء. ووضعوا أيضا نظاما غذائيا موازيا يعالج ويستهدف الجانب النفسي والروحي للإنسان ويكسب هذا الجانب المهم نوعا من السرور والبهجة، ويتمثل هذا النظام في تلطيف الجو بالطيب والعطور ذات نكهات مختلفة ولها الأثر الإيجابي على نفسية الإنسان خاصة في هذا الفصل، وعُدَّتْ هذه العطور الطبيعية من أفضل الأغذية الروحية المقاومة للأوبئة.

والجدول رقم: 31 أدناه يبين لنا النظام الغذاء المتبع في هذا الفصل ويعطينا بعض النماذج الغذائية الصحية الموصى بها في هذا الوقت من الفصول، وأمر الأطباء في المقابل تجنب نظم غذائية غير محمودة في هذا الوقت من فصل الخريف، خاصة تلك الأطعمة والأغذية التي هي بطبعها باردة.

ويوضح الجدول رقم: 32 أدناه بعضا من نماذج الأطعمة التي يفضل تجنبها في هذا الوقت من السنة[1].

جدول رقم: 31

الأغذية الموصى بها من طرف الأطباء في فصل الخريف

الألبان ومشتقاتها	غذاء حيواني	الفواكه	الأشربة	التغذية الروحية (عطور)
الألبان بدون استثناء	للحوم المعسلة	بجميع أصنافها مثل التين العنب	السمن الممزوج بالعسل	شم زهر الطيب لـ: الأترج التفاح الخوخ السفرجل البنفسج الياسمين

[1]– أبو العباس المغيلي، المخطوط السابق، ورقة 2 أ، ورقة 2 ب.

جدول رقم: 32

الأغذية الواجب تجنبها في فصل الخريف

غذاء حيواني	غذاء نباتي
لحم الأرانب	الكروم الباذنجان البقل البارد

في فصل الشتاء البارد أقدم الأطباء على وضع نظام غذائي يعتمد في تكوينه على الأغذية والأطعمة اليابسة في طبيعتها، بالإضافة إلى استعمال أنواع مختلفة من الطيب والعطور ذات الطبيعة الحارة في تركيبتها كغذاء يستهدف الطبيعية النفسية للبشر.

والجدول رقم: 33 أدناه يعطينا بعضا من قائمة الأطعمة المقترحة والمفضلة في هذا الفصل البارد، وفي المقابل طالب الأطباء باجتناب والتقليل من بعض الأغذية من النظم الغذائية التي لا تتناسب وطبيعة الفصل والجدول رقم: 34 أدناه يبين لنا بعضا من تلك الأغذية الواجب الابتعاد عنها[1].

[1]- أبو العباس المغيلي، المخطوط السابق، ورقة 2 أ، ورقة 2 ب.

جدول رقم: 33

الأغذية الموصى بها من طرف الأطباء في فصل الشتاء

التغذية الروحية (عطور)	**البقوليات**	**غذاء حيواني**	**الألبان ومشتقاتها**
الطيوب الحارة: المسك العنبر دخان العود الرياحين الحارة: القمرون نرجس بابونج السوس الياسمين	الحبوب العدس الجلبان	اللحوم المختلفة خاصة: لحم الدجاج لحم الطيور	لبن الماعز لبن البقر

جدول رقم: 34

الأغذية الواجب التقليل منها في فصل الشتاء

غذاء نباتي	الألبان ومشتقاتها
أكل الثوم	شرب الألبان

كما حاول أطباء الغرب الإسلامي وضع نظام غذائي سليم لتجنب الأمراض والأوبئة قدر المستطاع، وذلك حرصا منهم على السلامة العامة، لأن ذلك يحد من ارتفاع نسبة الإصابة بهذه الأوبئة التي كانت مستعصية في العالم القديم بما فيها منطقة المغرب الإسلامي، فالمناطق التي كان تحل بها هذه الأوبئة كانت تفنى عن بكرة أبيها أو تكاد، ولقد وقف الأطباء عاجزين عن وصف دواء فعال، واقتصر دورهم حول إصلاح أربعة أشياء جوهرية في حياة الناس وهي: الهواء والغذاء والماء ونظافة المحيط.

فهذه المنظومة اعتبرت البيئة هي الحاضنة لهذه الأوبئة، ومع ذلك وصفوا للمرضى وصفات طبية لعلها تخفف من وطأة تلك الحالات المستعصية، وإلى جانب ذلك حاولوا إصلاح الهواء الموبوء، واعتماد نظام غذائي للمصابين والأصحاء معا، يستهدف في طبعه الجانب الروحي:

– لقد وصف الأطباء وصفات لإصلاح هواء البيوت باستعمال الطيوب الباردة ومختلف الرياحين والفواكه. وهذا بعد تنظيف البيت وتغيير هواء غرفه بين الفينة والأخرى. وينصح أيضا باستعمال العطور والطيب لشمها وذلك للبعث في النفس شعورا يزيد من حيويتها[1].

[1]– محمد بن القاسم الرصاع، الأجوبة التونسية على الأسئلة الغرناطية، تح: محمد حسن، ط1، دار المدار الإسلامي، بيروت، 2007م، ص 115./ **ينظر**: لسان الدين بن الخطيب، المصدر السابق، ص 38./ **ينظر**: ابن البيطار، المصدر السابق، ج3، ص–ص 91، 92، ص 151، ص183، ص236.

والجدول رقم: 35 يبين نوعية تلك الوصفات المختلفة المخصصة لتلطيف هواء الدور والأبدان معا:

جدول رقم: 35

النظام الغذائي المتبع زمن الوباء (الغذاء الروحي)

وصفة إصلاح هواء البيت	رش البيت بماء العدس والخل والطين الأرمني أو بالخل وماء الورد. ويبخر بالصندل والعرعر والسنداب والعود والميعة واللبان الذكر وقرن الماعز. يعلق في المسكن أيضا: الياقوت والنارنج والبصل والنعناع والتفاح.
وصفة العطور لتعطير البدن	وينصح الأطباء باستنشاق العطور دوما مثل: عطر الورد والكافور والصندل. عطر الطين الأرمني المختوم بالأسر والأترج والخل. عطر العنبر والقطران و الشمع الخام والرياحين.

وقد تواصلت جهود أطباء الغرب الإسلامي في وضع نظم غذائية مكونة من وصفات غذائية وأشربة معدة للمرضى الموبوئين والأصحاء على حد سواء. والأغذية الموصوفة والمطلوبة تعتبر معتدلة مائلة إلى البرودة وجافة في طبعها.

والجدول رقم: 36 يبين أهم تلك الوصفات الغذائية المتنوعة المعومول بها خلال هذا الوضع الصحي الموبوء[1]:

جدول رقم: 36

النظام الغذائي المتبع زمن الوباء

البقوليات	الغذاء النباتي	الأشربة	الفواكه	الحبوب
العدس الفول البقول	الكزبرة الخضراء الكزبرة اليابسة الثوم	شراب الطين الأرمني. شراب البنفسج. شراب الخل والعسل. شراب الحصرمي.	الفواكه المجففة والباردة مثل: الزبيب أكل الرمان الذي مذاقه بين الحموضة والحلاوة. العنب الليمون الأترج بقشرها	تناول خبز الحنطة المختمر جيدا مع إضافة الخل معه أثناء عجنه.

[1]– عبد الملك بن زهر، المصدر السابق، ص– ص 453، 454./ **ينظر**: لسان الدين بن الخطيب، المصدر السابق، ص 38.

وعُدَّت بعض النظم الغذائية غير محمودة للموبوئين نهائيا وقد تشكل خطرا عليهم وتفاقم من وضعهم الصحي، لذا نصح الأطباء اجتناب بعض الأصناف الغذائية والابتعاد عنها قدر المستطاع زمن الوباء.

والجدول رقم: 37 أدناه يبين لنا بعضا من تلك الأغذية التي وجب تجنبها حرصا على سلامة المرضى الموبوئين[1].

جدول رقم: 37

النظام الغذائي المجتنب تناوله زمن الوباء

الألبان ومشتقاتها	الغذاء الحيواني	غذاء بحري	الفواكه	أنواع أخرى
الألبان بجميع أصنافها	اللحوم بجميع أصنافها	الحوت	الفواكه الرطبة	المرق الحلويات

1- عبد الملك بن زهر، المصدر السابق، ص 456.

سابعا: موقف الشرع ومنظوراته تجاه الأطعمة زمن الأوبئة والمجاعات

إن تبدل الزمن من الأوضاع العادية إلى زمن الجوائح والمجاعات والأوبئة التي بطبيعتها تفرض واقعا عدائيا غير عادي بسبب تلاشي النظام الغذائي المعتاد لدى عامة الناس وخواصهم، وهذا الأمر يتطلب تغييرا جذريا في النظم الغذائية ذات الظرفية الاستثنائية للاستجابة لضروريات الواقع الجديد، ومن ثم الانسجام بهدف المحافظة على استمرارية الحياة، وحفظ النفس البشرية.

وإذا نظرنا لهذه الخطابات نجدها متنوعة حسب المكان وطبيعته الإيديولوجية وإرثه المعاش، وهي متمثلة في ثلاثة مواقف كل منها حملت مواقف متفاوتة تجاه النظم الغذائية الشاذة أو المذمومة التي لجأ الناس إليها تحت ضغط الجوع، وهذا واقع صعب أفرزته المجاعات والأوبئة وخطاباتها.

1- موقف الفقهاء في مواجهة أطعمة المجاعات

إن قضية المباح والمحرم من الأطعمة من خلال الخطاب الفقهي التقليدي مفصول ولا جدال فيه، وهذا زمن استقرار المجتمعات وبعدها عن شبح المجاعات وتهديداتها، إذ أنّ إصدار الأحكام الفقهية حول نجاسة تلك الأطعمة أو طهارتها إذا ما طرأ عليها طارئ كسقوط بعض الحشرات فيها أو موت النحل في العسل أو عصر زيتون به دود أو فساد الحنطة بسبب الدود أو قتل النمل بها، فأحكامها واضحة لا خلاف حولها.

ولكن تلك الأحكام والقواعد سرعان ما تتغير تحت طائلة تغير الزمن إلى زمن القحط والجوع والشدة، لينتقل مستوى – أي تلك الأحكام والقواعد – إلى القاعدة الفقهية "الضرورات تبيح المحظورات"، وهو فقه الأولويات.

وتحت المتغير الطارئ الذي تسبب في فساد الأحوال الزمان، يُطبق منهجه في إيجاد حلول عملية ومخارج شرعية للاستفادة من الظروف المحيطة والمواد المتوفرة، لإنقاذ ما يمكن إنقاذه من الأرواح المهددة بالفناء لانعدام الغذاء المتفق عليه شرعا، ومن هنا لم يقف الخطاب الفقهي في بلاد المغرب الإسلامي مكتوف اليد بل كان على قدم وساق مع نظيره المشرقي من اجتهادات ومواكبة للعصر ومستجدات الأمور، آخذا بعين الاعتبار بتأثير المجاعات على سلوك الإنسان، وضرورة الخروج بحل شرعي لها خوف

الهلاك أو تلف النفس والمال. هذا يتحقق بوجود خطر حقيق على إحدى الضروريات التي صانتها الديانات والشرائع السماوية وهي: الدين والنفس والعرض والعقل والمال[1]، عملا بقاعدة: " إذا تعارضت مفسدتان روعي أعظمهما ضررا في ارتكاب أخفهما"[2]، وبالتالي تم وضع قواعد فقهية تبيح استهلاك الأطعمة المحرمة بهدف إنقاذ النفس من الموت المحتم.

إن المجتهدين من الفقهاء عملوا على وضع قواعد استنباط الأحكام وضوابطها وفق قاعدة الضرورة إذا فقد المضطر طعاما حلالا يتقوت به، طبقا ما جاء في قوله تعالى في سورة الأنعام: ﴿ **وَمَا لَكُمْ أَلاَّ تَأْكُلُواْ مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلاَّ مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ وَإِنَّ كَثِيرًا لَّيُضِلُّونَ بِأَهْوَائِهِم بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ** ﴾ [3]. وهذا تأكيد واضح يجيز للمضطر التغذي على الحرام.

وأما مقدار ما يأكل من الميتة أو غيرها من المحرمات، فإن الإمام مالك بن أنس – رضي الله عنه – (تـ197هـ) فقيه المدينة المنورة، قال:"حـد ذلك الشبـع والتزود منها حتى يجد غيرهـا"، أما الشـافعي (تـ 204هـ) و أبو حنيفة النعمان (تـ 150هـ)، رضي الله عنهما فقالا: "لا يأكل منها إلا ما يمسك الرمق". و به أخذ أصحاب مالك[4].

وجاء في قوله تعالى: ﴿ **إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلاَ عَادٍ فَلا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ**﴾ سورة البقرة[5]، فهذه الآية الكريمة استدل بها الفقهاء حول سبب الاختلاف، هل المباح له في حالة الاضطرار هو جميعها أم ما يمسك الرمق فقط؟ والظاهر أنه جميعها، واتفق الإمام مالك والإمام الشافعي على أنه لا يحل للمضطر أكل الميتة إذا كان عاصيا بسفره لقوله تعالى في سورة البقرة: ﴿ **غَيْرَ بَاغٍ وَلاَ عَادٍ فَلا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ** ﴾[6]،

---

[1] – وهبة الزحيلي، نظرية الضرورة الشرعية، ط4، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1405هـ، ص 69.

[2] – جلال الدين السيوطي، الأشباه والنظائر في قواعد وفروع فقه الشافعية، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1403هـ، ص- ص 84، 85.

[3] – سورة الأنعام، الآية رقم 119.

[4] – ابن رشد الحفيد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، تح: محمد صبحي، ج2، ط1، مكتبة إبن تيمية، القاهرة، 1415هـ، ص-ص 533، 534.

[5] – سورة البقرة، الآية رقم 173.

[6] – سورة البقرة، الآية رقم 173.

وذهب غيره إلى جواز ذلك[1]، ومن هذا المنظور وافق الشرع الإسلامي الفطرة فأباح للمضطر أكل الميتة والمحرمات الأخرى لهذه الضرورة التي في مقدمتها الجوع والعطش[2].

ولعل الظروف الصعبة التي فرضتها المجاعات والأوبئة على منطقة بلاد المغرب الإسلامي والتحولات المرافقة في النظم الغذائية المعتادة إلى نظم غذائية شاذة، أوجبت توظيف فقه الأولويات لإيجاد حلول شرعية للمضطرين، وكان الفقهاء في مقدمة من يسعى لوضعها لتجاوز كارثة الجوع في أوساط المتضررين، لذلك أقبل الناس في المناطق الصحراوية خاصة على تناول الجراد لأنه حلال رغم أنه يُذهب الجوع مع العلم أن له مضاعفات جانبية على صحة الأبدان، وقد قيل فيه:"حار يابس قليل الغذاء وإدامة أكله تورث الهزال"[3].

لقد ذهب فقهاء المغرب الإسلامي بآرائهم، فأباحوا أكل لحم الخنزير الوحشي أو البري إبان شدة المجاعات المفرطة التي أصابتهم، مع العلم أن الخنزير يعد من المحرمات العظام، واشترطوا تذكيته[4] قبل الأكل"[5].

كما أشارت بعض النوازل التي شغلت الرأي العام في بلاد المغرب الإسلامي بخصوص بعض المسائل ذات الارتباط بالموضوع (إلى الحكم المباح فيما يخصها)، فقد أورد الونشريسي في سفره بعضا من تلك القضايا منها قضية الذبح من القفا، والتي أجازها الفقيه "السكوني" الذي يعد أحد علماء وفقهاء حاضرة "تونس"، والذي أجاز ذلك في زمن المسغبة التي عزَّ فيها الطعام إلى حد الندرة. والضرورة تبيح ذلك[6].

أما بخصوص التداين وظاهرة سلف الأطعمة، فقد اجتهد الفقهاء في هذا الباب وأوجدوا حلولا شرعية زادت من ترابط المجتمعات وإشاعة الأمن فيما بينها زمن القحط والمجاعات. فكان التآزر والتكافل لتجاوز المحن. وأوجدوا أحكاما جديدة في إطار الكتاب والسنة الشريفة تخص معاملات إعارة الطعام.

---

[1] – ابن رشد الحفيد، المصدر السابق، ص534.

[2] – وهبة الزحيلي، المرجع السابق، ص73، ص76.

[3] – ابن القيم الجوزية، المصدر السابق، ص 298.

[4] – **التذكية**: قال ابن القاسم هي الموضع ما بين اللبة والمنحر، منحر والمذبح. **ينظر**: أبو إسحاق التلمساني، اللمع في الفقه المالكي، تح: شريف المرسي، ط1، دار الآفاق العربية، القاهرة، 1432هـ، ص214.

[5] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص- ص 20، 22.

[6] – نفسه، ص 15.

ومعظم النوازل التي تخص الفترة التي هي قيد الدراسة والتي تعكس جوهر الموضوع، جاءت في سياق الجوع والمجاعات والحاجة الملحة للتعامل مع الطارئ الجديد، وصعوبة تحصيل الغذاء سوى بهذه الطريقة، لذلك أفتى الفقهاء للعامة بجواز سلف أطعمتهم حتى وإن كان الوفاء بهذا السلف لا يحصل بنفس النوع أو الجنس.

فمن النوازل التي أوردها الونشريسي في هذا الصدد أنه سئل الفقيه "سيد علي بن محسود" عن الزرع الأخضر والفول الأخضر يحتاج الناس إلى سلفه (إلى إعارته)، فكان رده: "ذلك جائز في وقت الجائحة وشدة المجاعة، لما فيه إحياء النفوس"[1].

كما أورد نازلة أخرى تخص أهل البادية عن شراء أطعمتهم في سنوات الجذب ويكون الاستيفاء يوم الحصاد بمنتوجهم الذي حصدوه، فأجاب الفقيه "ابن القاسم": بأن يأخذ الطعام منهم إلى الحواضر ليباع ويقبض البائع ثمنه مع الشهود والبينة.[2]

أما مسألة تناول الأسماك وأطعمة البحر، فيوجد من النصوص القرآنية ما توضح المسألة توضيحا قطعيا بينا، فقد جاء في قوله تعالى من سورة المائدة: ﴿ **أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرُمًا وَاتَّقُواْ اللّهَ الَّذِيَ إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ** ﴾[3]. وجاء في قوله تعالى أيضا من سورة النحل: ﴿ **وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُواْ مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاخِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُواْ مِن فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ** ﴾[4].

أما نصوص السنة النبوية فقد تعرضت لما يستخرج من البحر فعن عبد الله بن عمر — رضي الله عنهما — أن الرسول – صلى الله عليه وسلم– قال: "أحلت لنا ميتتان الحوت والجراد"[5]، وعن سعيد بن سلمة، أن أبا هريرة قال: قال رسول الله – صلى الله عليه وسلم– قال:" البحر الطهور ماؤه الحل ميتته"[6].

---

[1] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج6، ص 44.

[2] – نفسه، ص 308، ص – ص 326، 327.

[3] – سورة المائدة، الآية رقم 96.

[4] – سورة النحل، الآية رقم 14.

[5] – أبو عبد الله بن ماجه ، صحيح سنن ابن ماجه، تح: محمد الألباني، م2، ط1، مكتبة المعارف، الرياض، 1418هـ، ص 107.

[6] – أبو عبد الله بن ماجه، المصدر السابق، ص 113.

لقد وقف الفقهاء على طرق استخراج السمك من البحر، وتم تحديدها في صيده وانحصار البحر عنه، وطفوه على لجته أو لفظ البحر له. فالفقهاء اتفقوا على قضية صيد السمك، لكنهم اختلفوا حول القضايا الثلاثة السالفة الذكر؛ فاستشهد بعض الفقهاء بقصة الصحابة الذين خرجوا في سرية بقيادة "أبو عبيدة بن الجراح"، فنال منهم الجوع الشيء العظيم، ولم يكن لديهم من الزاد سوى جراب تمر، فألقى البحر إليهم بحوت عظيم، ولم يختلف الصحابة في كونه ميتة بدليل رمى البحر به ولم يصطادوه، غير إنهم أباحوا لأنفسهم استهلاك لحمه اضطرارا. فأكلوا منه مدة فتراوحوا بين الشهر وكانت السرية تتألف من ثلاثمائة رجل[1]. ولما عادوا إلى المدينة وقصوا على رسول الله – صلى الله عليه وسلم – ما حدث لهم لم ينكر فعلهم، وسألهم شيئا من لحم الحوت فناوله بعضا منه فأكله صلى الله عليه وسلم.[2]

وهذا دليل على جواز أكل ميتة البحر سواء مات أولفظه البحر أو تم اصطياده وهو قول جمهور الفقهاء[3].

وقد ذهب الخطاب الفقهي في زمن المجاعات والأوبئة أبعد من الإفتاء إلى حد حث الناس خاصة الأغنياء منهم على النفاق والتصدق على المحتاجين والضعفاء إذا أصاب الأمة قحط أو جذب وشارفوا على الهلاك وجعلوا ذلك فرض كفاية[4].

2– موقف صوفية المغرب الإسلامي من أطعمة المجاعات

قبل الحديث عن موقف المتصوفة من الموضوع ومواجهتهم لفصول المجاعات والأوبئة في هذه الحقبة، نتساءل: من هم المتصوفة؟ وما هو التصوف؟ ولنبدأ أولا بالتصوف:

[1] – أبو الحسن مسلم، صحيح مسلم، تح: الفريابي، ط1، دار طيبة، الرياض، 1427هـ، ص 932. / **ينظر**: إسماعيل ابن كثير، تفسير بن كثير، تح: سامي بن محمد، ج3، ط1، دار طيبة للنشر، الرياض، 1418هـ، ص 323.

[2]– إسماعيل بن كثير، البداية والنهاية، ج4، ....، ص 276.

[3] – أبو إسحاق التلمساني، المصدر السابق، ص 216. / **ينظر**: ابن عمر الدار قطني، سنن الدار قطني، ج4، ط1، دار ابن حزم، بيروت، 1432هـ، ص- ص 1066، 1067.

[4] – أبو العباس الونشريسي، المصدر السابق، ج11، ص 137.

يعرف ابن خلدون التصوف بأنه: "علم من العوم الشرعية الحادثة في الملة، وأصله أن طريقة هؤلاء القوم لم تزل عند سلف الأمة وكبارها من الصحابة والتابعين ومن بعدهم، طريق الحق والهداية، وأصلها العكوف على العبادة، والانقطاع إلى الله تعالى والإعراض عن زخرف الدنيا وزينتها"[1].

وقيل بأن التصوف مشتق من الصوف، عكس ما ذهب إليه القشيري (تـ 465هـ) إذ يقول:

"ولا يشهد لهذا الاسم اشتقاق من جهة العربية ولا قياس، والظاهر أنه لقب، ومن قال اشتقاقه من الصفاء أو من الصفة فبعيد من جهة القياس اللغوي. وقال وكذلك من الصوف لأنهم لم يختصوا بلبسه"[2].

والتصوف حركة بدأت بالزهد والورع لتتحول إلى علم ونظام حازم في أمور العبادة، واتخذت فيما بعد اتجاها نفسيا وعقليا وسلوكيا وعملا وعبادة[3]، الأمر الذي بدأ يتسرب إلى عموم بلاد المغرب الإسلامي، وهذا بعد أن أصبح الشيخ "أبي مدين شعيب بن الحسن الأنصاري" (تـ 594هـ) دفين قرية العباد قرب حاضرة "تلمسان"، فقد شهدت هذه المدينة كبقية الحواضر في المغرب الإسلامي حركة نشيطة لهذا التيار. ولقد وجدت آثار الإمام "أبي حامد الغزالي" (تـ 500هـ) والشيخ "أبي مدين شعيب" وغيرهم من متصوفة أهل السُّنة والجماعة إقبالا من طرف العامة والخاصة، في حين لقيت بعض المعارضة من بعض الفقهاء والمحدثين للتصوف الخاطئ ذوي الاعتقادات والخزعبلات المضللة[4].

وقد تفاعل الخطاب الصوفي مع واقع الكوارث والمجاعات التي عصفت بمنطقة المغرب الإسلامي، إذْ لم يكن بوسع هذا الخطاب الصوفي البقاء مكتوف اليد، في ظل الواقع المرير وتعرض النظام الغذائي للسكان للتهديد بسبب تناقص الأغذية والأطعمة، وعلى هذا، فقد تبنى هذا الخطاب مجابهة الجوع ومضاعفاته اعتمادا على ثلاثة مبادئ هي:

أ – ندرة الطعام والعمل على سد الجوع

---

[1] – عبد الرحمن بن خلدون، المقدمة ابن خلدون...، ص 611.

[2] – نفسه، ص611./ **ينظر**: أبو القاسم القشيري، الرسالة القشيرية في علم التصوف، تح: عبد الحليم محمود، ب ط، دار الشعب، القاهرة، 1989م، ص 464.

[3] – عمر فروخ، تاريخ الحكم العربي، ب ط، منشورات المكتب التجاري، بيروت، 1962م، ص– ص 383، 384.

[4] – عبد العزيز فيلالي ، المرجع السابق، ج2، ص 387.

لقد تعامل المتصوفة مع ندرة الطعام زمن المجاعات، كتعاملهم معه زمن الرخاء؛ فالغذاء لدى المتصوفة مجرد وسيلة لدفع الجوع من أجل البقاء، دون هذا السقف المحدد له، فإذا تجاوزه فهو متعة ولذة وخمول لا حاجة إليها لأنها في نظرهم إحدى متع الدنيا، وأن المسلك الصوفي يحد من شهوة البطن[1].

ومن المتصوفة الذين حدوا شهوة البطن وتحكموا فيها أيام المجاعات، نجد الشيخ "أبا بكر المنادي" إذ شكا لأحد الصلحاء شدة الجوع التي عانا منها في عام مجاعة ألمت بهم في منطقة "رجراجة" من بلاد المغرب الأقصى، فأمره صاحبه بالدخول لصومعة مسجد قرية "مليجة"، فلما دخلها نام فلم يستيقظ إلا بعد انقضاء زمن القحط وحلول زمن العافية والحصاد، فذهب عنه ما كان يعانيه من الجزع الشديد[2].

وهذه الظاهرة عايشها أيضا الشيخ "أحمد الغماري" (تـ 874هـ)، إذْ أصابت مجاعة حاضرة "تلمسان" سنة 842هـ، فمن شدتها وقسوتها عان خلق كثير بما فيهم هذا الشيخ الذي لقي رهقا كبيرا بسبب تلك الأوضاع.(جراء هذه المجاعة) فما كان من أمره إلا أن آوى إلى مسجد "الحلفاويين" الكائن بالحاضرة وأغلق بابه على نفسه ونام من شدة الجوع الذي لحق به، ثم استيقظ هذا الشيخ من نومه، وزمن المجاعة كان قد انقضى ووَلَّى، ونجاه الله من فتنتها بسبب نومه الطويل داخل هذا المسجد[3].

وفي نفس السياق يذكر أن الشيخ "أبو الفضل بن أحمد بن محمد" (تـ 542هـ) طلبه السلطان في أمر فخاف الشيخ على نفسه منه فهرب، وتوارى عن الأنظار في حائط له وبقي فيه حتى شارف على الهلاك من شدة الجوع، ومع ذلك رفض الذهاب للسلطان مع ما يلقاه من حفاوة وكرم في قصره، إلا أنه بقي مصمما على رأيه بعدم الالتحاق بالسلطان، وبقي في حائطه يقاسي آلام الجوع فرفع رأسه ونظر إلى عريش عنب فرأى قطفا من العنب من غير ابانه فأكله، وكان رزقا ساقه الله إليه أذهب جوعه[4].

---

[1] – الطاهر بوناني، المرجع السابق، ص 161.

[2] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 125، 126.

[3] – ويجذر بالذكر أن في هذه الفترة العصيبة والمجاعة التي حلت بالحاضرة تلمسان، تسببت في إغلاق مسجد الحلفاويين لفترة من الزمن. **ينظر**: محمد بن مريم، البستان في ذكر الأولياء والعلماء بتلمسان، تح: محمد بن أبي شنب، ب ط، المطبعة الثعالبية، الجزائر، 1326هـ. ، ص 33./ ينظر: ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص 222.

[4] – **أبو الفضل بن أحمد بن محمد**: من أهل مدينة سجلماسة ودفينها، وواحد من صلحائها مات في شهر رمضان سنة 542هـ. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 153، 154.

ومن المتصوفين الذين أخذوا بهذا الاتجاه نجد الشيخ "بويديرين السنوسي" أصيب بالجوع الشديد لعدة أيام، فمكث بجامع سيدي الحلوي الواقع في حاضرة "تلمسان"، حتى أغاثه رجلان صالحان بتُميرات أعادت له شبعه وتجاوز جوعه[1].

ومن المتصوفة من كان يجول في الأرض ليس معه قوت يومه ويبقى أياما لا يجد ما يتناوله لإسكات جوعه، فالطعام بالنسبة لهم مجرد وسيلة لدفع الجوع فقط، وإن توفر لديهم حسبهم منه لقيمات تقيم أودهم دون الوصول للذة والمتعة. ولنا المثل في الشيخ "أبو محمد عبد العزيز التونسي" (تـ 486هـ) خرج هذا الشيخ سائحا مع أحد أصحابه على ساحل بلاد المغرب الأقصى وبقيا كذلك أياما دون طعام حتى اشتد عليهما الجوع، وإذ بهما وجدا على الساحل سمكة قد لفظها البحر، فأخذ الشيخ قطعة نيئة من تلك السمكة وأكلها وقال لصاحبه أما أنا فقد اكتفيت[2].

ولم يكن الشيخ "أبو موسى بن سليمان الرفروفي" يهتم لطعامه أو قوته، فإن جاع دخل الوادي وأخرج بيدة سمكا يقتات به، فكان ذلك طبعه مع مسألة الطعام لا يلقي له بالا[3].

ومع ندرة الطعام التي لايلقي لها المتصوفة بالا درجوا على التغذي بنوع واحد فقط من الأطعمة طيل حياتهم دون تنويع في طعامهم اليومي. فهذا الشيخ "أبو محمد عبد الله المليجي" (تـ –قبل–540هـ) كان جل غذائه وقوته من العصيدة بدون ملح يسد بها رمقة حتى صار جسده كالسفود المحترق[4]، وهذا دليل على أن هؤلاء الصالحين لم يهتموا قط بالطعام والغذاء أكثر من لقيمات يسدون بها جوعهم ليواصلوا دربهم في هذه الحياة.

وأمام مشكلة ندرة الطعام وسد الرمق التي صاحبت بعضا من أهل التصوف في حياتهم اليومية، إلا أنهم واجهوا ذلك الخطب بتلقي بعض من المساعدات مجهولة المصدر أو من بعض رفقاء الدرب من الصالحين، وشاهد أن الشيخ "أبو محمد عبد الجليل بن ويَخْلانْ" (تـ 541هـ) كان شديد الفقر فبعث

---

[1] – محمد بن مريم، المصدر السابق، ص 35.

[2] – **أبو محمد عبد العزيز التونسي**: دفين مدينة أغمات، ويعود أصل الشيخ لمدينة تونس، أخذ الفقه عن الشيخ أبو عمران الفاسي، جلس لتدريس الفقه وتعليم الناس أمور دينهم، عرف عنه الزهد وهروبه من أهل الدنيا. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر نفسه، ص– ص 92، 93.

[3] - نفسه، ص 109.

[4] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص– ص 145، 146.

إليه أحد أصحابه من الشيوخ بأكياس من القمح تكون له طعاما ليسد به جوعه ويصلح به أهله، فقبلها لما وصلته وأدخلها داره[1].

ومنهم أيضا الشيخ "أحمد الماوسي" الذي أصابته وأهله غائلة القحط والجوع، فتوجه إلى الله بالدعاء أن يلطف به وبأبنائه، فاستجاب الله له ورزقه هو وعياله بتليس قمح مع حزم من الحطب وجده أمام بيته وهو لم يكد يفرغ من دعائه[2].

وأثناء الغزو المريني لبلاد المغرب الأوسط سنة 758هـ وحصارهم لمدينة "قسنطينة"، أصاب محلة السلطان المريني "أبو عنان فارس بن أبي الحسن" (748هـ-759هـ) غلاء شديد، حتى أنه بلغ ثمن الفول ثمانية دراهم. وفي تلك الظروف القاسية للحرب كانت تصل للشيخ "أبي عبد الله الشريف التلمساني" كتب موسومة بــ: "تدفع للسيد عبد الله، فإذا قام بفتحها وجدها بيضاء غير مكتوبة، وفيها ذهب لم يعرف من أين مصدره، واستعان به لتجاوز المحنة"[3].

وهذا الشيخ "أبو حفص الزغوني" جيء له بزكاة ووضعت بين يديه في زمن شديد القحط من طرف أحد المزكين فردها عليه ورفض أخذها، وقال بأنه ليس بحاجة إليها، وزاد على ذلك أنه لو أراد أن تكون داره من فضة لفعل، ثم احتفن حفنة من تراب والرجل إليه ينظر، فصارت تلك الحفنة ذهبا، حينها انصرف الرجل يحمل زكاته منبهرا بما شاهد[4].

ب- شرعية طعام المستهلك

أما تعامل صوفية المغرب الإسلامي مع شرعية الطعام المستهلك فكانوا شديدي الحرص على مصدره، فهو أحد مرتكزات الفكر الصوفي، المنبثق من المنهج النبوي حسب أحد الباحثين، وكتب

[1] - نفسه، ص- ص 146، 148.

[2] - ابن صعد التلمساني، المصدر السابق، ص 230.

[3] - محمد بن مريم، المصدر السابق، ص 177.

[4] - موسى بن عيسى المازوني، صلحاء وادي الشلف، نسخة مصورة من الخزانة العامة الرباط، رقم52343، ورقة 137 ب.

التراجم والمناقب زاخرة وغنية في تقفي خطوات هؤلاء الصالحين، الذين اقتصدوا في عيشهم على الزاد القليل والبسيط في تكوينه[1].

لقد أرقت قضية التحري عن مصدر الأطعمة والأغذية التي يحوزها أهل الصلاح من هؤلاء الشيوخ، فكان هذا الهاجس يؤرق مضاجعهم حتى أن بعضهم أخذ على عاتقة مراقبة مصدر غذائه بنفسه، وذلك بحرث قوته بنفسه، وهذا ما أقدم عليه بعضهم.

فالشيخ "عبد السلام التونسي" الذي كان يتحرى رزقه ويبحث عن مصدره الحلال حتى اقتصر طعامه على الشعير الذي يتعهده بيده ويحرثه ويحصده مخافة اختلاطه بالحرام، وإذا أراد أكل لحم فكان مصدره السلاحف التي يخرج لصيدها[2].

ومنهم أيضا الشيخ "أبو عبد الله محمد بن محيو الهواري" فقد أرقه أمر طعامه فعزم الخروج للبادية وترك المدينة فسئل لما فعل ذلك، فقال: "ما أسكنني البادية إلا هم هذه اللقمة أريد أن أنظر إليها وقت دخولها إلى وقت خروجها". فكان يحرث الأرض ويبذر الحب بيده ويبقى ملازما له طول الموسم حتى أوان حصاده وجمعه وبذلك يكون على علم بأمر معيشته ومصدرها الحلال[3].

وانتهج نفس الطريق الشيخ "أبو زكريا بن يوغان" (ت 537هـ) فقد اعتمد نظاما غذائيا بسيطا للغاية في حياته اليومية، متمثلا في لبن ناقته التي كان يرعاها معتزلا في ربوع صحراء حاضرة "تلمسان"[4].

وقد آثر الشيخ "أبو حفص عمر بن معاد الصنهاجي" (تـ 561هـ) البحث عن قوته وتأمينه من الأماكن البرية والأحراش، فيصيد أجباح النحل والحوت تحريا منه عن الحلال والابتعاد عن شبهة الحرام[5]، ومن هؤلاء الصالحين من كانوا شديدي التحري عن مصادر غذائهم فلا يُقبلون على طعام أو غذاء إلا بعد تبين مصدره، وإن راودهم شك فيه ردوه. لقد كان الشيخ "أبو شعيب أيوب ابن سعيد

[1] - الطاهر بونابي، المرجع السابق، ص 161.

[2] - **عبد السلام التونسي**: ولد بمدينة تونس ثم هاجر رفقة عمه لمدينة أغمات، ثم نزل حاضرة تلمسان، ودفن بقرية العباد، عارفا بالمسائل العلمية، عرف عنه الزهد ولا يخاف لومة لائم في الحق. **ينظر**: ابن الزيات، المصدر السابق، ص 110.

[3] - نفسه، ص 179.

[4] - **أبو زكريا بن يوغان**: أحد سادات صنهاجة ، تاب على يد شيخه عبد السلام التونسي، الذي سماه ملك الزهد، وتوفي سنة 537هـ بتلمسان في قرية العباد. **ينظر**: نفسه، ص- ص 123، 124.

[5] - ابن الزيات، المصدر السابق، ص 183.

الصنهاجي" (تـ 561هـ) يمتلك بقرة حلوبا يشرب لبنها، ويتحرى أماكن رعيها طلبا للحلال، فحدث يوما أن دخلت حائط جاره وأكلت العشب الذي فيه، فقام وتصدق بلبنها لمدة ثلاثة أيام، ولشدة حرصه على مصادر طعامه الحلال جلب إليه حمل زبيب، فبادر الشيخ قائلا: "من أين لك هذا الزبيب؟ فقال له صاحبه: هو من جنتي. فرد عليه الشيخ: بماذا سقيته؟ فقال له صاحبه: من ماء ساقية مشتركة أخذ نوبتي منها في سقيي. قال له الشيخ: رُدَّ زبيبك إلى دارك فإني لا آكل زبيبا يسقى بماء مشترك"[1].

لقد كان الشيخ بتصرفه هذا يحتاط لأدنى شبهة أو شك يشوب طعامه، فإن وقع شك في نفسه أو ريبة في مسألة حرمة ذلك الطعام أو الغذاء، رفضه دون أي تردد منه مهما كان لون أو طعم ذلك الغذاء، تحرزا منه واستبراء لما يدخل جوفه.

وتحرى أيضا الشيخ "أبو الحسن علي بن إسماعيل بن حرزِهِمْ" (ت 590هـ) قضية الحلال والحرام في طعامه، وحدث يوما أن قدم على أحد أصحابه، فقال له:" قدم لي من طعامك لآكل منه فإنه حلال"، فقرب منه طعام يشتمل على خبز ولبن فأكل الشيخ منه دون تردد لعلمه بأنه طعام مصدره حلال دون تردد ولا تخوف[2].

ولشدة حرص هؤلاء الشيوخ على الحلال في تتبع مصدر أغذيتهم، توسعت مدارك الإحساس لديهم نحو إن كانت الأطعمة المقدمة إليهم مصدرها طيب أو خبيث، ويعتقد أن الشيخ "أبو عمرو عثمان بن عبد الله السلالجي الأصولي" (ت 564هـ) كان يمتلك ذلك الإحساس، فقد تمت استضافته من طرف أحد أصحابه فقدم له طعام وفاكهة العنب، فأخذ حبة عنب ووضعها في فمه ثم ردها إلى الطبق، فقال له صاحبه: كُلْ ! فأبى الشيخ ذلك، فأقسم صاحبه عليه، فسأل الشيخ عن مصدر العنب، فقال صاحبه من عند أحد الجيران وأن عمله خمار يشتري العنب ويصنع منه الخمر. فقال الشيخ كانت تلك الحبة حجرا بين أسناني فرددتها إلى الطبق[3].

هذا الإحساس الذي ينذر الشيوخ الصلحاء بطيب أو خبث مصدر الأطعمة والأغذية التي بين أيديهم كان إحساسا ارتكز عليه الخطاب المناقبي في الكشف عن شرعية الطعام. فالشيخ "أبو علي

---

1 - نفسه، ص 187.

2 - نفسه، ص 170.

3 - ابن الزيات، المصدر السابق، ص201.

الشريشي" بات ليلة عند أصحابه يتباحثون في أمور، وكان بين يديه رمان مفروك واحد طيب حلال وآخر غير حلال، فكان الشيخ ينتقي الرمان الحلال وإن قرب منه الرمان الحرام كان يرده[1].

ونهج الشيخ "أبو موسى الدكالي" الذي عاش قرب مدينة "سلا" زاهدا وناسكا، يجمع غذائه البسيط من نبات البقل والعسلوج، وما يلقيه البحر من مباح الطعام، متحريا في ذلك الطعام الحلال[2].

وبحثا عن الحلال أيضا من طرف الشيوخ الصلحاء نجد الشيخ "أبو يَعْزَى يَلَنُورْ بن ميمون" (ت 572هـ) فكان جل طعامه من نبات البراري المباح، فقد كان يصنع خبزه من ثمار البلوط المسحوقة والمخلوطة مع أوراق اللبلاب، ووصل به الأمر أكل نبات الأرض ولا يشارك الناس في أطعمتهم مهما كانت. وكان أيضا يجمع الخبازي ويجففها ويطبخها فيأخذ منها لقمة أو لقمتين ويقول لنفسه "ليس لكي عندي إلا هذا"[3].

ت- التآزر فيما بين المتضررين

أما قضية تعامل الصلحاء مع قضية التآزر الذي يعتبر أحد مرتكزات الفكر لديهم ووقوفهم إلى جانب العامة دون استثناء، ومد يد المساعدة لهم أيام الصعاب والشدائد خاصة، والتخلي عن الماديات والملذات في أصعب الظروف وتصريف كل ذلك في يد من يستحقها من المحرومين والمعدومين، حينها يجسد مبدأ الإيثار وفعل الخيرات، وتفضيل الغير وإغاثة الملهوف دون النظر لحاجة الذات مهما كان الأمر قاسيا آخذين بقول الله سبحانه وتعالى من سورة الحشر: ﴿ **وَالَّذِينَ تَبَوَّؤُوا الدَّارَ وَالْإِيمَانَ مِنْ قَبْلِهِمْ يُحِبُّونَ مَنْ هَاجَرَ إِلَيْهِمْ وَلَا يَجِدُونَ فِي صُدُورِهِمْ حَاجَةً مِمَّا أُوتُوا وَيُؤْثِرُونَ عَلَى أَنْفُسِهِمْ وَلَوْ كَانَ بِهِمْ خَصَاصَةٌ وَمَنْ يُوقَ شُحَّ نَفْسِهِ فَأُولَئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ**﴾[4].

---

[1] - **أبو علي الشريشي**: أصله من بلاد الأندلس، نزل حاضرة مراكش، زاهد من كبراء الأولياء، جال بلاد المشرق وحج أكثر من مرة. **ينظر**: نفسه، ص- ص 201، 202.

[2] - نفسه، ص 206.

[3] - نفسه، ص- ص 215، 216./ **ينظر**: أحمد التادلي الصومعي، كتاب المعزى في مناقب الشيخ أبي يعزى، تح: علي الجاوى، مطبعة المعارف الجديدة، الرباط، 1996م، ص- ص 67، 68.

[4] - سورة الحشر، الآية رقم 9.

وعن أبي هريرة رضي الله عنه قال: "أتى رجل رسول الله صلى الله عليه وسلم، فقال: يارسول الله، أصابني الجَهدُ، فأرسل إلى نسائه فلم يجد عندهن شيئا، فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: ألا رجل يضيف هذا الليلةَ رحمه الله؟ فقام رجل من الأنصار فقال: أنا يارسول الله، فذهب إلى أهله فقال لامرأته: ضيف رسول الله صلى الله عليه وسلم لا تدَّخريه شيئا، فقالت: والله ما عندي إلا قوت الصِّبْيَة. قال: فإذا أراد الصِّبية العشاء فنوِّميهم، وتَعَالَيْ فأطفئي السراج، ونطوي بطوننا الليلة. ثم إذا الرجل على رسول الله صلى الله عليه وسلم فقال: لقد عجب الله عز وجل –أو ضحك– من فلان وفلانة. وأنزل الله تعالى: ﴿ **وَيُؤْثِرُونَ عَلَى أَنْفُسِهِمْ وَلَوْ كَانَ بِهِمْ خَصَاصَةٌ** ﴾ رواه البخاري[1]. وهذا ما سار عليه بعض الصلحاء في تجسيد ذلك الواقع المثالي ونشره بين الناس خاصة إبان الوضع الاقتصادي الذي أنهكته المجاعات الناجمة عن فترات الجفاف. وهو ما دفع بالناس للالتفاف بالأولياء سعيا منهم للتخفيف من آثاره الصعبة[2]، لذلك قال أحد الصالحين: "إذا غلت أسعاركم، وقلت أمطاركم، وضعفت ثماركم، وتنكرت قلوبكم، وعميت عن الرشد مسامعكم، وكثرت النميمة والغيبة في خياركم، وجارت عليكم ملوككم، فالتجئوا إلى الله بالأولياء الذين خلف ظهوركم يؤمنوكم الله مما تخافون"[3].

فهذه المقولة دعوة عامة إلى كل الصلحاء ومن ورائهم عامة الناس كافة للأخذ بمبدأ التكافل ولا سيما أيام الضائقة والشدائد. ومن أهم المواقف البارزة لظاهرة التآزر صلاة الاستسقاء؛ فكثيرا ما تصدر هؤلاء الصلحاء لإقامة شعائرها تحت طلب العامة وضغطهم، لدرء شبح الجفاف وخطر المجاعات عن الأهالي، أو عند حدوث جائحة تهدد السكان في نظم أغذيتهم كخطر الجراد الذي يهدد محاصيلهم

ومقدراتهم الغذائية. ومن تجليات ذلك نجد موقف الشيخ "أبو الحسن الحرالي" (تـ 637هـ) الذي تقدم لأداء صلاة الاستسقاء بعد الجفاف الذي ضرب منطقة "بجاية"، فدعا الله أن يغيثهم ويسقيهم،

---

[1] – محمد بن إسماعيل البخاري، المصدر السابق، ص– ص 1235، 1236.

[2] – خديجة السمعلي، الفكر الصوفي من خلال مناقب أبي سعيد الباجي، مؤسسة مؤمنون بلا حدود للدراسات والأبحاث، الرباط، ب ع، 16 /01/ 2014م، ص19.

[3] – سلامة العامري نللي، الولاية و المجتمع مساهمة في التاريخ الديني والاجتماعي لأفريقية في العهد الحفصي، بط، منشورات كلية الآداب بمنوبة، تونس، 2001م، ص 311، ص 320.

فاستجاب الله لهم وأغاثهم من فضله، وأخذ هذا الشيخ يغسل ويشرب من الغيث قائلا: "مرحبا بقريب عهد من ربه"[1].

وتكرر أمر الاستسقاء بالصالحين أكثر من مرة فقد شهدت منطقة "تادلا" قحطا شديدا، فوفد الناس على الشيخ "أبي زكرياء يحي بن محمد الجراوي" يوم الجمعة بغية أن يؤمهم في صلاة الاستسقاء ويقبل الله منهم، فطلب منهم الصبر إلى يوم السبت فاستسقى لهم في ذلك اليوم فأغاثهم الله بصيب وأُمطروا، وظل الشيخ يتصدر صلوات الاستسقاء كلما توجه الناس إليه[2].

وقد شهد أهل قرية العباد القريبة من حاضرة "تلمسان" نزول الغيث بعد أن أصابها الجفاف لمدة، وهذا بعد نزول الشيخ "واضح" في جمع من أصحابه أواسط القرن السابع الهجري بين أظهرهم[3].

واستغاث أهل الساحل لبلاد "تونس" بالشيخ "أبو علي سالم ابن أبي عثمان" (تـ 669هـ) حين حل بهم ظرف مغاير وهو آفة الجراد وتهديده لمحاصيلهم الزراعية بالإتلاف وحلول المجاعة بهم، فخرج الشيخ مع الأهالي، فعاين مناطق تواجد الجراد، ثم قفل راجعا ورجع معه الناس مطمئنين، وفي الصباح خرج الناس يتفقدون زروعهم وقد صرف الله عنهم بلاء الجراد لم يمسسهم سوء منه[4].

وعند تضرر العامة والفقراء بسبب الجوائح المختلفة، يقل الطعام والغذاء ويتأثر نظامهم الغذائي بشكل كبير، ويحل الجوع بالناس، تتجلى صور التآزر والإيثار لمعظم الصالحين والمتصوفين للتخفيف من وطأة الجوع على الفقراء والمساكين. ومن أبرز تلك التجليات ما قام به الشيخ"أبو عبد الله محمد بن عبد الرحمن القيسي" (تــ 749هـ)، فقد أصابت حاضرة "القيروان" مجاعة وشدة، وكان الشيخ يمتلك مخزون ثلاثة مطامير من الشعير، فتبين فقراء ومساكين أهل القيروان، ثم فرق عليهم ربع شعير للواحد، ولما فرغ

رجع لداره فقالت له زوجته مابقي لنا طعام بالدار، فرد قائلا لو أبلغتني لأخذنا ربع شعير كغيرنا من الفقراء. وانشرح وقال: "الحمد لله نشتري من السوق طعامنا مع جملة من الناس"[5].

---

[1] – أبو العباس الغبريني، المصدر السابق، ص 151.

[2] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص 138.

[3] – أبو زكريا المازوني، المخطوط السابق، الورقة 30 ب.

[4] – عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ج4، ص49، ص – ص57، ص58.

[5] – **أبو عبد الله محمد بن عبد الرحمن القيسي**: أخذ العلم وتفقه على يد فقهاء القيروان، كان عالما مفتيا عاملا وثقة سخيا مسارعا لقضاء حوائج الناس، مجتهدا في تعليم الناس ستين سنة في جامع القيروان، صاحب كرامات، توفي بالطاعون سنة 749هـ. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص 109، ص 112، ص 114، ص 115، ص120.

وقد قدم ضيوف من المغرب فنزلوا على الشيخ "محمد بن عبد الجبار الفجيجي" (تـ 950هـ) القاطن قرب حاضرة "تلمسان"، والتي كانت تشهد محنة القحط والجوع والغلاء الفاحش، فأكرمه الله برجل جاءه بتليس قمح، وقصعة سمن، ومعزة إلى خيمته، وبذلك استطاع أن يولم لضيوفه ويكرمهم بهذا الطعام الذي حصل عليه[1].

وأثناء الأزمات وقلة الغذاء وانتشار الجوع، تظهر بعض الأفكار البناءة لمواجهة تلك الأخطار فيعمل بعض الصلحاء في تجسيدها وهي مبنية على مبدأ التكافل في زمن المجاعات. فمن تلك الروائع نجد طريقة الشيخ "أبو حفص عمر الصنهاجي" (تـ 561هـ) فكرته في مواجهة قحط سنة 535هـ الذي حل بمنطقة "أزمور" أنقذت الكثير من الناس، حيث جمع حوله خلقا كثيرا من الفقراء قام على خدمتهم وجلب القوت لهم مما كان يصيده من الحوت وغيره من البحر، حتى أخصب الناس وذهب عنهم الجوع[2].

أما فكرة الشيخ "أبو زكريا يحي الزواوي" (تـ 611هـ) إبان المجاعة التي حلت بحاضرة "بجاية" فإنها تمثلت في جمع الأموال من الميسورين بعد أن شرح لهم طريقة مواجهة المجاعة والتخفيف عن أهل الخصاصة من الناس، أجَّر فندقا كبيرا بنحو ثلاثمائة دينار، ثم دعى إليه من استطاع من ذوي الحاجة والمساكين والفقراء، وأنفق الأموال التي جمعها عليهم في توفير الطعام والغذاء، وبالتالي أذهب عنهم ذل السؤال في هذه المخمصة[3].

وجسد الشيخ "أبو عمران بن إسحاق" مبدأ التآزر بطريقته الخاصة، فقد أنفق كل ما يملك على الضعفاء من المساكين في أيام مجاعة أصابتهم، حتي قيل أن المبلغ الذي أنفقه بلغ حوالي أربعة مائة دينارا، وهو مبلغ عظيم زمن الجوع، وآثرهم على نفسه وأهل بيته. وقيل أنه لما بلغته منيته لم يجد أهل

بيته من بعده ما يصلح حالهم، فجمعت صدقات لأهله من طرف الخيرين وقدموها لهم لقضاء حوائجهم[4].

[1] – محمد بن مريم، المصدر السابق، ص 288.

[2] – ابن الزيات، المصدر السابق، ص 183.

[3] – نفسه، ص 429./ **ينظر**: أبو العباس الغبريني، المصدر السابق، ص 135.

[4] – أبو زكريا المازوني، المخطوط السابق، الورقة 139 ب.

ومن مظاهر الإيثار والتآزر الذي تحلى به هؤلاء الصالحين قدوم سائل إلى الشيخ "أبي الحسن علي بن محمد اليتورغي" قاصدا أن يعينه على أيام الشتاء البارد، شاكيا له نفاذ مئونته وتضرر أهله جوعا، فتصدق عليه بأربعة أمداد من القمح كانت لديه، وأوصاه بأن لا يتناول منه إلا وهو على طهارة، فالتزم السائل بشرط الشيخ فكفاه ذلك المقدار زمن الشتاء والصيف[1].

أما الحديث عن عائلة المرازقة التي كانت متواجدة في حاضرة "تلمسان"، فالحديث يطول عنها؛ فهي عائلة مارست التجارة وأخذت العلم[2] وكانت لها بصمات واضحة في مبدأ العمل بالتكافل و التآزر. فبحكم التقلبات المناخية كالشتاء القارس والثلوج الكثيفة التي تعودتها حاضرة "تلمسان"، اعتاد سكان الحاضرة تخزين مؤنهم الغذائية بما فيهم الشيخ "أبو العباس أحمد بن مرزوق" (تـ 741هـ) الذي امتلك العديد من مطامير القمح والفحم، ويقوم بادخار اللحم على شكل "المسلي والخليع" والزيت فيدخر كل ذلك تحسبا لأيام الشتاء المثلجة والبرد القارس، فبفعل الثلوج تنقطع الطرق ويقل الغذاء والطعام عن الحاضرة، فيعمد الشيخ لفتح مطمورتين ويوزع كل ما فيها من أطعمة على مستحقيها من المحتاجين والمساكين[3].

وكثيرا ما كان سلاطين بني زيان يلجؤون للشيخ "يحي بن عبد الله بن عبد العزيز" ليمدهم بالميرة أيام الغلاء الذي كان يصيب حاضرة تلمسان، حيث كانت مخازن هذا الرجل الصالح لا تخلو أبدا من الحبوب المختلفة وغيرها من الأطعمة والأغذية لمواجهة الصعاب، في حين أنها تنفذ من عند غيره[4].

[1] - أبو العباس الغبريني، المصدر السابق، ص 34.

[2] - عبد العزيز فيلالي، المرجع السابق، ص 392.

[3] - محمد بن مرزوق، المصدر السابق، ص- ص 190، 191.

[4] - محمد بن مريم، المصدر السابق، ص 307.

وقد قال أحد المتصوفة وهو الشيخ "محمد بن يوسف السنوسي" في مقولة له يدعو فيها أهله بالصدقة خاصة في زمن الجوع والقحط، حيث قال "من أحب الجنة فليكثر من الصدقة خصوصا في الغلاء"، وفي كثير من الأحيان كان يبادر لأعمال الخير بنفسه[1].

ومن وجوه التكافل والتآزر نجد بعضا من المتصوفة يقفون في وجه بعض من المفسدين ممن استحلوا أموال الناس وزروعهم وهي كل ما يملكون من قوة وجل طعامهم منه. والشاهد أن الشيخ "أبو رحمة غيث بن قاسم الحكيمي" (تـ 684هـ) استدعاه أحد الصالحين من أصحابه لينقذ زروع وغلات أهل مدينة "باجة" حين دخلت قطعان الأعراب من الجمال فيما يبدو لحقولهم، فكان فارسا يمتطي جواده وبيده قطعة حديد يضرب الناس بها وقطعان الإبل فارة من طريقة، حتى تمكن من إخراجهم من جميع الزروع[2]، وإنقاذ محاصيل القوم ومن مجاعة محققة.

3- نظرة الموروث الشعبي تجاه الأطعمة في زمن المجاعات

إن إلقاء نظرة فاحصة على موروثنا الشعبي النابع من أصالة هذه الأمة، تجعلنا ندرك بأنه موروث غني بمواقف وأحداث تدور حول أهمية نظام التغذية ومدى تأثرها بصراع الجوع والشبع، وما يتبع ذلك من تغيرات قد تطرأ على القيم الاجتماعية ومن ثم على أمور التدبير والاقتصاد المعيش لمختلف فئات المجتمع لتجاوز محنة غياب الغذاء زمن المجاعات والقحط.

وإذا أردنا تتبع هذا الخطاب لابد لنا من الولوج للمصادر والمتون المتأخرة والتعمق فيها؛ فالموضوع الذي هو قيد الدراسة لا يمكنه أن يتأثر بالبعد الزمني أو المكاني، لأن المكان لم يتغير، ولأن الموروث الشعبي تجاه الأطعمة في الأدب الشعبي يندرج ضمن مسار تاريخنا الطويل المحفوظ في ذاكرة الأمة، والذي بدوره هو عبارة عن حلقات متتابعة تجمع في ثناياها ذاكرة الماضي والحاضر، لاستشراف

[1] - محمد بن مريم، المصدر السابق، ص 243.

[2] - **أبو رحمة غيث بن قاسم الحكيمي**: عُرف عنه كثرة المتعبد والبكاء من خشية الله، فاشتغل بالصيام والقيام وكان شديد الحرص عليهما، عرف بالكرامات والنخوة والفروسية يذود عن أهله وينصر غيره. **ينظر**: عبد الرحمن الدباغ، المصدر السابق، ص- ص34، 35.

المستقبل، ولعل المقولات الشعبية التي سنورد بعضها في هذه الدراسة المتواضعة خلاصة تجارب بقيت راسخة في ذاكرة الذين عاشوا فصولها، وكلها عالجت صراع منظومة الغذاء والجوع ومن أهمها:

- إرهاصات الجوع الشديد وملاءات التوهم
- غلاء أسعار الغذاء إبان المجاعات
- تلاشي قيم الرحمة والتآزر بين الناس
- الحرص على البقاء
- التشجيع على القيم الدينية
- أثر المجاعة على التدين
- انشراح النفس أثناء الجوع

فعندما يضرب الجوع بأطنابه ويحط رحاله على مكان تواجد الناس، بسبب انعدام الأقوات والأطعمة، تصبح حياة الناس مهددة بشكل مريع، عندئذ تصبح أمنية بعض الناس الحصول على وجبة غنية بشتى أنواع الأطعمة المختلفة قبل موتهم على هذه الحالة المزرية قائلين: " اللي مات على شبعة مات مرحوم "، فهم يمنون النفس قبل موتها بوليمة تشبع البطن وتعقبها رحمة ربانية. فإن خاب رجاءهم تمنوا أن تلقى أعينهم رجلا حديث عهده بوليمة آثارها بادية على وجهه بقولهم: "شوفة في عين مول الشي كتسمن"[1].

ومن الأمثلة الشعبية التي قيلت حول إفرازات الجوع والمجاعات على حياة الناس، كغلاء الأسعار، و ندرة الأطعمة، وبالتالي تُضرب القيم الفضلى للمجتمعات المنهكة واليائسة، ما قاله في هذا الشيخ عبد الرحمن المجدوب: " اللفت ولات شحمة وتباع بالسموم الغالي "، وقوله: "في القلوب ما بْقَات رحمة شوف حالي يا العالي"[2].

[1] – محمد بلاجي، أقنعة الطعام، مجلة أمل، العدد 16، 1999م، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، ص 162.

[2] – عبد الرحمن المجدوب، ديوان عبد الرحمن المجدوب، ب ط، ب دار نشر، ب ت، ص 84.

وفي المقابل نجد تناميا ملفتا لذوي الأخلاق الفاضلة، الذي تعكسه أعمالهم في زمن المسغبات، وتنافسهم في التصدق ومشاركة الناس في طعامهم، الأمر الذي أفرز جوا من الصفاء ونماء العلاقات الودية بين أفراد تلك المجتمعات المصابة بفتنة الجوع. والمثل الذي قيل حول هذه الصورة الإيمانية يبرز كالآتي: "تشارك الملحة والطعام"[1]، وهنا أُعتبر الملح لدى بعض الناس رمزا يدل على العروة الوثقى التي توحد كلمتهم.

ففي تراثنا العربي الأصيل قول مأثور: "ربما تحالفا وتعاقدوا على الملح"[2]، فقدُ عتبر الملح الذي استعمل في تحضير الطعام، من الروابط التي تقوي وتزيد متانة العلاقات الإنسانية والتي جعلها بعضهم كرابطة الدم والقرابة[3].

وفي الموروث الشعبي كان الملح والطعام لدى بعض الناس بمثل القسم يذكرونهما في أداء اليمين والعهود تعبيرا منهما على درجة الصدق والإخلاص، وذلك بقولهم: "حق الطعام اللي شركناه"[4]، والذي يخلف تلك العهود يقال له: "كلا ملح من يدي، ويدفل في القصعة"[5]، وهذا تعبير يوضح دناءة الإنسان.

إن قلة الأقوات زمن القحط والمجاعات التي تعصف بالمجتمعات تؤثر تأثيرا بالغا على الجانب الإيماني لدى الناس حتى أن بعضهم يتأثر إيمانهم ويتزعزع، ويقل التزامهم، وهذا ما يجسده الموروث الشعبي بالمثل القائل: "بات بلا لحم، تصبح بلا دين"، وقيل أيضا "أشحال اكداك من استغفر الله يا لْبايت بْلَا عْشَا"[6].

---

[1] – محمد بلاجي، المرجع السابق، ص 162.

[2] – أبو عثمان الجاحظ، الحيوان، تح: عبد السلام محمد هارون، ج4، ط2، دار الفكر، مصر، 1375هـ، ص 472.

[3] – محمد بلاجي، المرجع نفسه، ص 165.

[4] – نفسه، ص 162.

[5] – مثل شعبي متداول في تلمسان.

[6] – محمد بلاجي، المرجع نفسه، ص 162.

ولم تخل هذه الخطابات حول حث النفس بالتشبث بالقناعة والصبر، لمقارعة آلام الجوع ليحل على النفس الراحة والانشراح، نجد المثل القائل: "خبزة وقلب مشروح، والضحك هو إيدامه"[1]، وهذا يدل على مدى الوعي الذي يتمتع به موروثنا الشعبي الذي تفطن للعامل النفسي ووظفه ليوازن به النقص الفادح للغذاء محاولا اللعب على حواس الإنسان ليخفف عنه آلام الجوع.

كما يجود هذا الموروث بالعديد من الوصايا التي تحث على حفظ كرامة الإنسان، وذلك بدعوته لعدم الشكوى والتذمر لمن هب دب والعمل على ستر ما به من جوع، وعدم السؤال ولو كان به خصاصة، وهذه الصفات من صميم الإيمان. جاء في قولهم: "كل التبن وادْهَن فمك بالسمن"، أو "خبزي تحت باطي ما اسمع حد عياطي"، وكذلك قولهم: "اللي خلص دينو شبع"، ومن لم يستطع ذلك وصف بقولهم: "اللي خبا جوعو على وجهو باين"[2].

وقيل حول تباين الأطعمة وأصنافها وغياب بعضها عن موائد الناس وحضور البعض الآخر: "طعام بلا ما (ماء)، من قلة الفهامة"، وقيل "البنة للملح والشيعة للقمح"، وأيضا " اللي يشوف قمح الناس يرمي شعيرو"[3].

أما الاضطرار إلى أكل المحرم من الأطعمة نتيجة الفاقة والجوع فقيل عنه:"لشدة برد الجبل وثلجها".[4]

إن أثر الكوارث والمجاعات على المنطقة وتكرر عودتها أو طول بقائها، يزيد من شقاء الضعفاء وتكبدهم خسائر معنوية ومادية لا تتيح لهم الفرصة في متابعة حياتهم مثلما كانوا قبل حلول الكارثة. والمثل الشعبي الذي يعبر عن ذلك: "من قرعوه المصائب أصباح أولادو من الجوع"[5].

---

[1] – عبد الرحمن المجدوب، المرجع السابق، ص 17.

[2] – محمد بلاجي، المرجع السابق، ص 164.

[3] – أمثلة شعبية متداولة في تلمسان.

[4] – محمد بلاجي، المرجع نفسه، ص 47.

[5] – عبد الهادي البياض، المرجع السابق، ص 98.

إن ما يمكننا استخلاصه هو تمكن سكان بلاد المغرب الإسلامي من وضع خطط بديلة أغلبها كان قاسيا لمواجهة ارتدادات أزمات ونتائج الأوبئة والمجاعات، وقد أوجد السكان نظما غذائية بديلة لمواجهة مشكلة تناقص الأغذية المألوفة لديهم حسب الظروف المتاحة والبيئة المحيطة، وسخروا ذلك في البحث عن أطعمة وأغذية بديلة تمكنهم من اجتياز الأوضاع الصعبة التي دمرت نظمهم الغذائية العادية والمألوفة، فاسحة المجال لنظم غذائية بديلة تفاوت درجة تقبلها كغذاء من مكان لآخر وهذا سمح بظهور أغذية المضطر ومعها ظهور سلوكات شاذة وخطيرة في بنية المجتمع، والتي ترسخت في الذاكرة الجماعية لسكان بلاد المغرب الإسلامي.



خاتمـــــــة

الحمد لله الذي تتم به الصالحات

وعليه

إن موضوعنا الذي تمت دراسته بعنوان "**النظام الغذائي بالمغرب الإسلامي من القرن السادس الهجري إلى القرن التاسع الهجري (12م – 15م)**، نراه من جانبنا، قد أسهم في الكشف عن حقائق اجتماعية لم تنل حقها من البحث والتحليل، وهي حقائق تتمثَّل في تجليات العلاقة الوطيدة التي تربط النظام الغذائي السائد والمجتمع في بيئة بلاد المغرب الإسلامي.

كما أن المصادر التي وفرت لنا المادة العلمية للقيام بهذه الدراسة لم تشر بشكل مباشر لحيثيات الموضوع، وإنما كان البحث عن المؤشرات والدلائل وربط الحوادث مع بعض ودراستها، والوصول إلى صورة كاملة واضحة المعالم، وهذا من خلال المصادر الدفينة أهمها كتب النوازل وكتب التراجم وكتب الفلاحة التي استفدنا منها.

ارتبط النظام الغذائي في بلاد المغرب الإسلامي بالوفرة الغذائية وتنوعها في المنطقة طيلة فترة الدراسة، ويُعزى ذلك إلى الإمكانيات المتمثلة في جودة وخصبة الأراضي الزراعية، وتنوع تربتها التي شكلت الحاضنة الأساسة لوفرة الغذاء وتنوعه.

تزخر بلاد المغرب الإسلامي بوفرة مائية متنوعة من عيون ومسطحات مائية وتساقطات مطرية وشبكة أودية ونهرية وآبار، مكنها من استغلال الأراضي الفلاحية المتاحة بشكل مدروس وعلمي مستفيدة مما تركته النهضة العلمية الفلاحية من آثار في بلاد الأندلس وهذا انعكس إيجابا على الإنتاج الغذائي ووفرته وتنوعه وتلبيته لحاجات السكان، إلا أن تلك الوفرة الغذائية وتنوعها تقل وتزداد بحكم التأثيرات المناخية والمناطق الجغرافية المختلفة السائدة في بلاد المغرب الإسلامي.

وعلى امتداد أراضي بلاد المغرب الإسلامي ومدنه وحواضره تشكلت منظومة غذائية متنوعة لدى السكان ارتبطت بشكل مباشر مع غذاء محلي المنشأ مرتكزة في مقامها الأول على الوفرة وتنوع الإنتاج الزراعي، والثروة الحيوانية، والثروة السمكة.

وقد تشكلت – حسب كل منطقة وقدراتها الزراعية وثروتها الحيوانية المختلفة وثروتها السمكية– تشكلت منظومة غذائية محلية المنشأ تعتمد أساسا على منتوج زراعي أساسه الحبوب والقطاني والخضار والتوابل والفواكه والتمور. ومنتوج حيواني تمثل في قطعان الماشية المختلفة والإبل والدواجن على اختلاف أجناسها، وتنوع سمكي من مختلف الأجناس إلى جانب الحيتان.

يُعدُّ النظام الغذائي للطبقة الحاكمة وموظفي الدولة واحدا من النظم الغذائية البارزة التي فرضت وجودها ضمن هرمية الموائد. وتجلت بوضوح تام في الكتابات التاريخية واستغلال ذلك الظهور في المناسبات الدينية والاحتفالات المختلفة لإضفاء مشروعية الحكم وهيبته، وتفرد تلك النظم الغذائية في تكوينها الغذائي وطريقة إعدادها التي تدل في البحث عن كل طريف وغريب من حيث الذوق واللذة إلى حد الترف والعبث.

اختلفت النظم الغذائية لدى أهم قوة فاعلة في الدولة وهو الجيش، فتباين نوع الغذاء من أغذية الترف في القصور إلى الأغذية الخشنة في الحروب، فقد تشكل نظام الغذاء حسب طبيعة العمل في السلم والحرب، حيث اعتمد الجيش على ما يمتلكه من مخزونات والإمدادات الغذائية إلى جانب غنائمه في الحروب بشكل أساس، وعلى طبيعة الجغرافيا التي تتم فيها العمليات العسكرية، ومَقْدِرته فيها على تأمين الطعام والغذاء لقطاعاته ووحداته المقاتلة.

رافق البعد الروحي النظام الغذائي لدى العلماء والزهاد والمتصوفة، فرسخ لديهم عوائد قدسية الأغذية القائمة على الورع وتبين الحلال في كسب عيشهم وقوت يومهم، وترسيخ قاعدة " كلما كان طعامك طيب المكسب زدت سموا وارتقاء". وبذلك تشكل نظامان غذائيان متضادان كليا وكلاهما له

أنصاره وأهدافه، وبينهما تشكل نظام غذائي وسطي أخذ ما يناسبه من الأغذية تحت شعار لا إفراط ولا تفريط.

فأحد تلك النظم الغذائية يمكن تسميته بالأغذية الناعمة تركز بالخصوص في يد أصحاب السلطة وعلية القوم، كأحد مرتكزات شرعية الحكم ومنه وجب لهم التفرد في نظم أغذيتهم الناعمة، والنظام المضاد له يمكن تسميته بالأغذية الخشنة والذي عارض بشدة مظاهر التنعم وأصبح الغذاء واحدا من ساحات الصراع على مشروعية الحكم لكن بشكل مبطن.

ارتبط النظام الغذائي لدى العلماء والصوفية وأهل الصلاح بالتربية التي نشأ عليها هؤلاء، إضافة لقناعاتهم الفكرية حول تعاملهم مع مجمل الأغذية عامة، وعليه عكس نظام أغذيتهم قناعاتهم الفكرية بشكل جلي، وعليه تميزت اغذيتهم بالخشونة والبساطة التامة، تمثل في النباتات البرية أو خبز الشعير أو العصيدة، ومنهم من تنوع نظام غذائه وتنوعت مائدته دون إسراف، فيوم لحم ويوم خبز شعير.

لقد أخذ الطلبة علومهم عن شيوخهم وتأثروا بهم في كل مناحي الحياة حتى في ملبسهم ومأكلهم، فكان التقليد في نظم أغذيتهم مطابقة لنظم أغذية شيوخهم، ومعظم هؤلاء الطلبة كانوا يجالسون شيوخهم ويُؤاكلونهم ويُشاربونهم، فتنوع نظام غذائهم حسب فلسفة شيوخهم ونظرتهم للأغذية.

اعتمد المرتحلون في تنقلاتهم على مياه الشرب كمصدر أساس للشرب خاصة عند دخولهم الصحراء؛ فالقوافل كان لزاما عليها المرور بنقاط تواجد المياه للتزود بها، كما حمل جل المرتحلين مياه الشرب معهم وأطعمتهم خاصة الأطعمة المجففة والخفيفة والسهلة التخزين، ولم يغب الخبز عن المرتحلين، فقد لازمهم أثناء تنقلاتهم لسهولة تحضيره وأنه أحد النظم الغذائية الأوسع استهلاكا، ولم يفت أولئك المسافرين كلما عرجوا على المدن والحواضر التزود بأصناف الأغذية والأطعمة التي توافق أنظمتهم الغذائية التي اعتادوا عليها.

يعد النظام الغذائي للعامة والفقراء الأوسع انتشارا عن بقية النظم الأخرى في بلاد المغرب الإسلامي على اعتبار أن هاتين الطبقتين تمثلان السواد الأعظم لساكنة بلاد المغرب الإسلامي. فالنظم الغذائية للعامة عبارة عن تشكيلة عريضة من شتى أنواع الأغذية التي تختلف من منطقة لأخرى وتختلف بحسب المستوى المادي للأفراد الذي يحدد تنوع الأطعمة والأغذية التي يمكن الإقبال عليها كاللحوم والأسماك والفواكه والأشربة المختلفة ويمكن تسميتها بالنظم الغذائية الوسطية.

يعد الخبز بشتى أنواعه أحد أهم المقومات الغذائية لعامة الناس، وأهم النظم الغذائية للسواد الأعظم للسكان. وقد شكلت الاحتفالات الرسمية والولائم والأعراس والمناسبات الدينية بالنسبة للفقراء أهم المناسبات للاحتكاك بنظم غذائية جديدة على حياتهم وفرصة لتذوق أغذية لا تتاح لهم إلا في هذه المناسبات.

إن المصادر المختلفة سكتت عن جانب مهم يخص الحياة داخل السجون خاصة الجانب الذي يهمنا والمتعلق بالنظام الغذائي المعمول به داخل هذه السجون، فالمادة المصدرية سكتت بشكل لا يُمكننا من معرفة نوعية الأغذية المقدمة للمحبوسين من طرف الحراس. والملفت للانتباه أن معظم الأغذية التي قدمت للسجناء من داخل السجن أو من خارجه تمثلت في مياه الشرب وأرغفة الخبز، وهي متفاوتة في درجة نوعيتها وصلاحية استهلاكها. ويبدو أن الخبز والماء فقط هما اللذان كان يسمح بإدخالهما إلى السجون دون الأغذية الأخرى، ويبدو أن حرمان السجناء من الأغذية المتنوعة واقتصارها على لون واحد فقط هي إحدى العقوبات الممنهجة والمعمول بها داخل السجون.

يعد النظام الغذائي لأهل الذمة أحد النظم الغذائية التي تأثرت بالنظم الغذائية لسكان بلاد المغرب الإسلامي، وتبقى الأطعمة والأغذية لأهل الذمة مشابهة في تكوينها لأطعمة المسلمين بحكم التعايش الحاصل بينهم، إلا أن بعض أطعمتهم تبقى محرمة على المسلمين من ناحية الشرع، وشكلت اللحوم المختلفة والخبز غير المختمر والفواكه والمكسرات والحلويات والجبن الرومي والخمور وغيرها من

المنتوجات الفلاحية أهم مكونات النظم الغذائية لدى أهل الذمة، وكانوا لا يستغنون عن بعض الأغذية خاصة في احتفالاتهم الدينية ومراسم الزواج عندهم وفي مقدمتها الخمر.

استهلك سكان بلاد المغرب الإسلامي الأشربة المختلفة على رأسها المياه فهي أصل الحياة، وقد شكلت موضوع خلاف مع أهل الذمة على مصادر السقي والشرب. وكذلك شكل الخمر لأهل الذمة وبعضا من المسلمين أهم الأشربة لديهم إلى جانب شراب الرُّب، والتي أحدثت جدلا فقهيا كبيرا على تناولها.

إن التقلبات المناخية المنذرة بحلول الجفاف دفعت بالسكان خاصة المزارعين منهم إلى اتّباع سلوك ونمط غذائي في استهلاك زروعهم قبل أوان حصادها، لمواجهة المجاعات على المدى القصير، ولكن لا يمكن الاعتماد بها على ذلك على المدى الطويل علما أن تلك الزروع تفقد قيمتها الغذائية وتبقى ناقصة لتلبية حاجات السكان.

إن ظاهرة استدانة الأطعمة سلوك شائع بين سكان بلاد المغرب الإسلامي خاصة في زمن الأوبئة والمجاعات، لكن هذا السلوك كثيرا ما كانت تنجر عنه مشاكل اجتماعية تزيد من تفاقم الأوضاع، بسبب العجز عن السداد وينتهي الأمر بالدائن الاستحواذ على رُهن الدائنين.

تعد الحبوب مصدرا رئيسا لصناعة الخبز الذي يعد أهم ركيزة في النظم الغذائية لدى سكان المغرب الإسلامي، وبفقد هذا المكون الأساس زمن الأوبئة والمجاعات، كان على السكان إيجاد نظام غذائي بديل يسد فجوة غياب الخبز متمثلا في النباتات البرية التي صنع منها خبزا بديلا أقل جودة من خبز الحنطة، لكنه كان فَعَّالا في مقاومة الجوع.

يعد النظام الغذائي البديل القائم على أغذية البراري وثمار الأحراش المختلفة من أهم الأساليب الناجحة في مقاومة الجوع الناجم عن قسوة الظروف واستفحال الأوبئة والمجاعات، إذْ يدفع بالمضطرين جوعا بالعودة إلى الزمن الأول للحياة البدائية، القائمة على الالتقاط وقطف الثمار البرية وتنويع مصادر الغذاء لديهم.

لقد ظل البحر في منأى عن التغيرات الصعبة التي شهدتها اليابسة زمن الأوبئة والمجاعات، لذا لجأ سكان المناطق الساحلية لبلاد المغرب الإسلامي لنظام غذائي يعتمد على الثروة السمكية، المتواجدة في البحر وكذا الأهالي القاطنين قرب المسطحات المائية ومجاري الأنهار والوديان لمقاومة الجوع، وشكلت تلك الأغذية البحرية والنهرية نظاما غذائيا بديلا وغنيا متكاملا يلبي متطلبات السكان الغذائية زمن الأوبئة والمجاعات.

إن بعض الصراعات السياسية التي شهدتها مناطق المغرب الإسلامي المختلفة أفرزت مجاعات رهيبة، أتت على الأخضر واليابس، واستهدفت السكان في نظمهم الغذائية بشكل مباشر الهدف منه القتل جوعا، وهذا شجع على ظهور أنماط غذائية اضطرارية وتغير في ذهنية السلوك البشري، وتبنيه نظاما غذائيا بديلا متطرفا ومذموما.

لقد تمكن أطباء المغرب الإسلامي من وضع نظام غذائي وقائي لتفادي وقوع الأوبئة والطواعين الفتاكة، ونظام غذائي آخر يلتزم به زمن الأوبئة للحد من العدوى، ولقد ركز الأطباء في نظمهم الغذائية الموصى بها على الجانب المعنوي والجانب الروحي، إضافة لذلك نصحوا السكان بعدم إدخال بعض الأغذية في نظام تغذيتهم في أوقات معينة من السنة.

لقد كان الخطاب الفقهي زمن الأوبئة والمجاعات في بلاد المغرب الإسلامي، يفعل القاعدة الفقهية القائلة " الضرورات تبيح المحظورات "، وبذلك يفتح الباب لنظم غذائية أمام السكان لإنقاذ الأرواح البشرية التي ترزح تحت وطأة الجوع، واستغلال كل المواد المحيطة بهم لحفظ الدين والنفس والعرض والعقل والمال.

أما الخطاب الصوفي السني فقد شكل حزام أمان وملاذا للضعفاء من السكان يلجئون إليه من براثن الجوع والمرض، حيث لعب دورا في توفير الأطعمة والأغذية والتضامن بها زمن الحاجة، ويزرع فيهم التكافل الاجتماعي ويحيي فيهم القيم المثلى للدين والعقيدة، التي تأثرت بفعل السلوكات الناجمة أزمنة الجوع ونقص الغذاء.

لقد كانت ذاكرة الموروث الشعبي شاهدة على النظم الغذائية في فترات المجاعات وتنوع خطاباتها، والتي حملت إلينا أمثالا وأزجالا وحكما كلها تدور حول النظم الغذائية المقاومة لآثار الجوع لا زالت تحفظ جانبا مهما من تاريخ المنطقة.

إن ما قمنا به من جمع لما أُرِّخ لظاهرة النظم الغذائية وموادِّها لا يعتبر في نظرنا إلا عملا قد يقوم به أي شخص يروم الوقوف على هذه الظاهرة لغاية تبليغها للآخر، وسبيله إلى ذلك وعمدته ما تركه لنا المؤرخون والدارسون. والحق أن هذا الفعل له ما يدعمه تاريخيا على أنه بالفعل أمر قد وقع ومنطقيا على أنه نتيجة حتمية لمقدمات وضعها المؤرخون لتنتهي بهم إلى ما أرادوه من نتائج واجتماعيا باعتباره نتج عن علاقات تمت في مجتمع تجاذبته أوضاع متباينة.

لسنا بحاجة إلى إعادة كتابة ما خطَّه هؤلاء المؤرخين وإن كنا قمنا به على الرغم منا. لكن لنا عليهم سكوتهم عن عدم تأريخهم لنظم الغذاء السلطانية وتحاشيهم ذكر أكل هؤلاء للخسيس من الأغذية. فحصار تلمسان لسنوات واجتهاد المحاصِر في المنع وأكل المحاصِرين لما تأباه النفوس لم يكن شاملا لكل ساكنة الحاضرة وإلا علينا التساؤل: ما كان أكل السلاطين والحكام وما كان أكل عامة الناس وخصوصا الفقراء والذين يبيتون على الطوى ويظلونه ؟ كان الناس يقتاتون على الجيف..وكانت مائدة السلطان فرس مذبوح رغم أنه اعتبر من اللحوم التي تأباه نفس السلطان ! ..إن الزمن لم يكن زمن رخاء.

هذه الإشارة تستدعي أخرى وتتعلق بأغذية الصوفية. نحن لا نشك في ما وصلَنا من كرامات هؤلاء وما شاهدناه واقعا عند البعض من الناس. فَرُبَّ أَشْعَثٍ أَغْبَرٍ لو أَقْسَم على الله لأَبرَّه كما ورد في معنى الحديث النبوي الشريف، لكن ألا يمكن اعتبار تناولهم بمثل ما كُتِب عنهم (عن زهد الصوفية) نوعا من الإلهاء للرعية عن ممارسات الحكام بحقوقهم ، حقوق الناس، (توجيه مبطَّن) والدين الإسلامي الحنيف يجعل من الماء والكلإ والنار شركة بين الناس ؟ بل ويأمر بابتغاء الآخرة دون نسيان النصيب من الحياة. إن العامة من الناس، بل نقول غالبيتهم، هم من أكثر الناس تصديقا وحتى إيمانا بما يقول به المتصوفة أو يمارسونه.

ومن الملاحظات التي فرضت أمرها علينا ونحن نطالع ما كتبه المؤرخون غياب الإشارة إلى النظم الغذائية وعلاقتها بأنظمة الحكم التي سادت طيلة فترة الدراسة. فالناس عموما كانوا يقتاتون ،كما كتب كل المؤرخين، مما تجود به أراضيهم من خيرات وكان نظام غذائهم ما تفرضه عليهم ظروف البيئة وتقلباتها وأوضاعهم التي يحتلونها في الترتيب الاجتماعي، لكن لا توجد عند هؤلاء أية إشارة إلى أن أنظمة الحكم في تلك الفترة هي التي كانت تحدد للناس ما يتناولون كما هو الحال بالنسبة للجند والمرابطين على الديار.

وأخيرا، إن ما قدمناه من خلال هذه الأوراق لا يعني البتة أننا قد ألممنا بالموضوع، فهذا ليس من قبيل فكر يقبل الآخر ويقبل كل مقاربة تصدر منه. إن كل ما قدمناه بالنسبة لنا هو محاولة منا لغيرنا من الدارسين حتى يتناولوا ما كان يمثل ذات يوم أحد أركان الحياة في منطقة ننتمي إليها، زخرت بالكثير من العطاء وبالكثير من المآسي لم نصل بعد إلى تحديده واستغلاله والاستفادة منه.

الملاحـــــق

ملحق رقم: 01

طريقة تحضير الخروف المشوي [1]

"يؤخذ خروف مسلوخ ينقى جوفه، وتجمع أحشاؤه بعد تنظيفها، تلوى بالشحم وتلف بالمصران الرقيق، ثم يملأ جوف الخروف بعصافير وزرازير مقلوة محشوة ...، ويخلط ويوضع في طاجين كبير يسعه، ويصب عليه مرقة ...ومن ماء الكزبرة والزيت، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج".

ملحق رقم: 02

طريقة تحضير الخروف المشوي البديعي [2]

"يؤخذ خروف سمين منظف ويكون فتحه ضيقا ثم يؤخذ من لحم خروف آخر ويقطع قطعاً صغاراً، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وسنبل وزيت، ويرفع على نار معتدلة حتى ينضج، ثم يضاف إليه من اللحم الرطب والبيض والفتات المحكوك ومن الأفاويه قدر الحاجة، ويملأ من الجميع جوف الخروف ويدخل في التنور محمى...فإذا نضج أخرج وإن كان الخروف صغيرا جدا فيوضع في طاجين".

ملحق رقم:03

طريقة تحضير خروف مشوي بجلده [3]

"يؤخذ خروف سمين يخرج مافي جوفه كما هو بجلده من موضع ضيق ويجعل في قَصْرية أو طنجير ويصب عليه من الماء المغلي، ويصمك صوفه حتى لا يبقى على جلده شيئ من الصوف، ثم يؤخذ ما خرج من جوفه وينظف ويصنع منه حشو، ويطبخ بأبزار وزيت وشيئ من مرى نقيع، ويعاد إلى جوفه بعد ما يضري بالبيض والأفاويه وما أحببت ويخالط جوفه وعنقه وما فيه من منافذ حتى لا يبقى من أين

[1] – مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس... ، ص 31.

[2] – نفسه، ص 32.

[3] – نفسه، ص 32.

يسيل دسمه، ويدخل في تنور ويترك حتى ينضج، ثم يخرج ويقطع بسكين قاطع ويذر عليه ملح مسحوق مع فلفل وقرفة".

ملحق رقم: 04

طريقة تحظير طبق المروزية المعروفة في إفريقية[1]

"يؤخذ دجاجة منظفة، وتقطع بما ذكر في الزيرباجة، فإذا نضجت طرح فيها من عين البقر المنقوع في الخل والزيت، ومن العناب واللوز المقسوم، وقد تعمل مخثرة باللوز المقشر المدقوق".

ملحق رقم: 05

طريقة تحظير طبق المغموم[2]

"يصنع من دجاجة أو إوزة أو فراخ حمام أو يمام"

"تؤخذ دجاجة منظفة وتجعل كما هي صحيحة مشقوقة الصدر في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصلة وتطبخ نصف طبخ، ثم تخرج وتجعل في قدر أخرى ويجعل عليها دسمها ومري نقيع وزعفران وسنبل وصعتر وورق أترج، وتجعل في جوفها ليمة وينثر عليها لوز مقسوم ويطبق فم القدر بعجين وتدخل الفرن حتى يتم طبخها وتستعمل".

ملحق رقم: 06

إحدى وصفات لإعداد طبق الأمخاخ[3]

"يؤخذ دماغ خروف فيضاف إليه سمنا طريا وبيضا ولبنا حليبا وشيء من سكر، ويحشى به مصران، ويعلق، وقد أصلح لبعض الرؤساء أواني من زجاج تشاكل في هيئتها السوق وغيرها من العظام

1 - مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس... ، ص 41.

2 - إبن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص 168.

3 - مؤلف مجهول، المصدر نفسه، ص 37.

فإذا فرغ من تركيبه حشى به تلك الأواني، وجعلت في القدر بماء وملح وجميع ما يحتاج للون المعمول، ويطبخ حتى يعلم أن المخ قد نضج داخل الأواني وجمد، وأنت تراه من خارج الزجاجة، حينئذ أخرجه ونحي العجين عن رؤوس الأواني، وآنفض ما فيها وقدمه".

ملحق رقم: 07

طريقة تحضير مشروب الرُب من بعض الفواكه مختلفة[1]

***-/رُبُّ السفرجل**

يعصر السفرجل، ويطبخ جيدا حتى يأتي في قوام العسل ويرفع، ينفع من استطلاق البطن الحادث من الصفرا، ويقطع العطش والقيء الصفراوى، إن شاء الله تعالى.

***-/ رُبُّ الرمان**

يؤخذ من ماء الرمان الحامض رطل، ومن الحلو كذلك، ويطبخ الجميع، حتى يأتي في قوام الربوب، ينفع في سائر الأمراض الصفرا، ويقطع العطش ويلين الطبيعة.

***-/ رُبُّ التوت**

يؤخذ من التوت الأسود عند نظجه ويعصر ماءه زنة أربعة أرطال أو أقل أو أكثر على قدر ويغلى حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار، نافع إن شاء الله.

[1] - مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس... ، ص- ص 255، 256.

ملحق رقم: 08

بعض النباتات البرية التي استخلصة منها حنطة بديلة لصنع خبز بديل

اسم النبات	أسماء أخرى	شكل ولون ثمرتها	موطنه	فائدته	المصدر
شجرة الخروب	خرنوب التارينج الصندلي الصيني قراطيا تبكضا وسلغوا شجرة سليمان	صندلية اللون طويلة وعريضة الشكل مثل القرون	بلاد الشام بلاد المغرب الإسلامي	من النباتات الطبية يعالج كثرة من الأمراض الباطنية	ابن البيطار المصدر السابق، ج2، ص317
ثمر النبق	بهجر	بين الحمرة	غابات بلاد المغرب الأوسط والأقصى	من النباتات الصيدلانية والطيبة، يعالج الأمراض الباطنية	أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، م2، ص 605./ ينظر:

		والسواد			ابن البيطار المصدر السابق، ج3، ص- ص6،7.
نبات الشيلم	البشط اراء قوما بشته شالم فونقس	بين الخضرة والاحمرار والصفرة والبياض	بلاد المغرب الإسلامي	من النباتات الطبية والصيدلانية وأهم ما عولج به الأورام و الجرب	أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، م2، ص- ص805، 806./ ينظر: ابن البيطار، المصدر نفسه، ج3، ص99.
القبساطة	دخن العصافير الخافور	بين البياض والصفرة برمس	بلاد المغرب الإسلامي		أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، م1، ص710.
بقلة دعاع	شونيز القمح	بذور سوداء	بلاد المغرب		نفسه، ص232

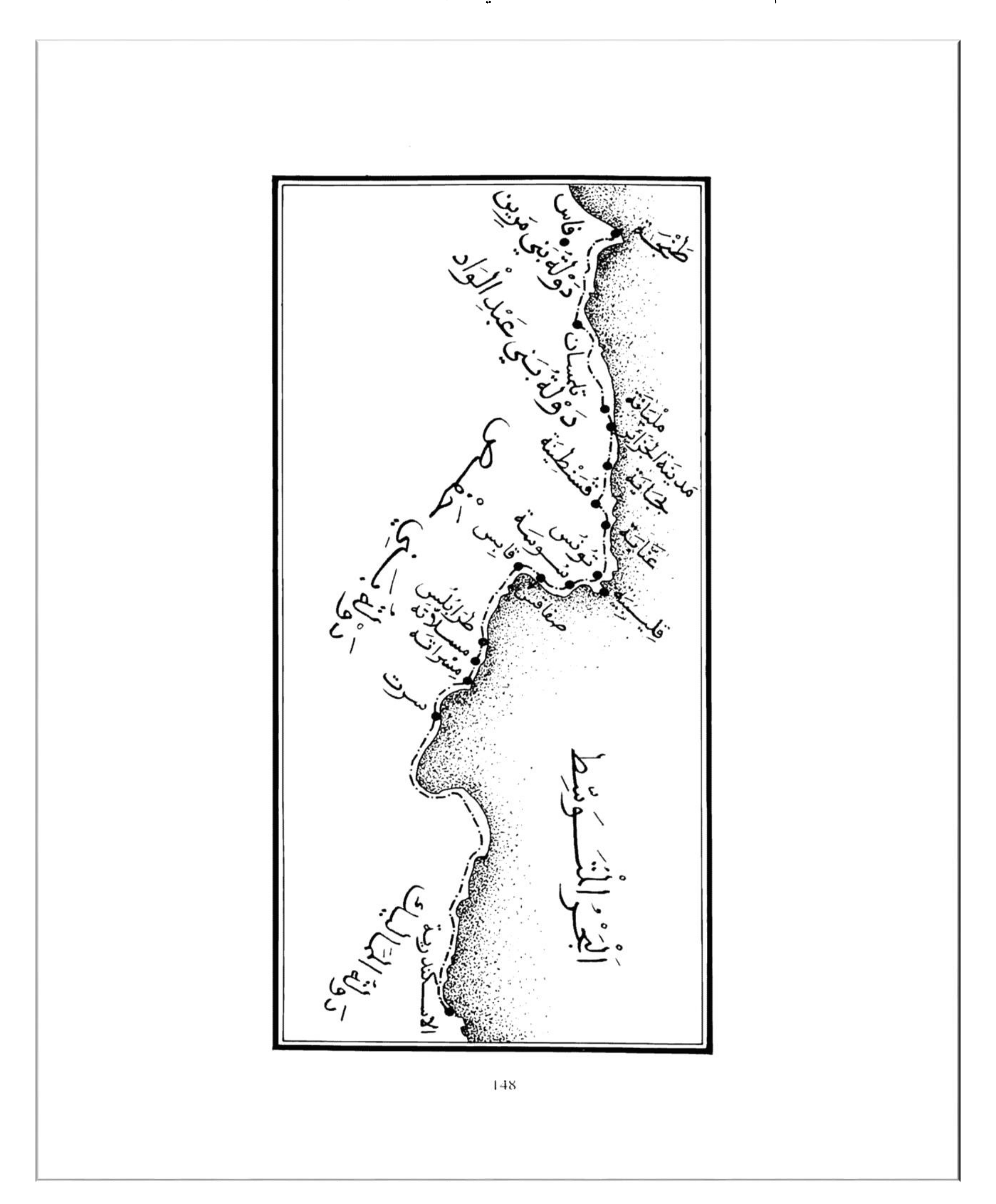
		اللون	الإسلامي		
نبات التابودا	التلاغودة	ثمار سوداء	بلاد المغرب الإسلامي		إبراهيم عبد الكريم، المرجع السابق، ص 81./ ينظر: ابن عذارى المراكشي، المصدر السابق، م3، ص452.
نبات الدخن				من النباتات الطبية والصيدلانية	ابن البيطار، المصدر السابق، ج2، ص-ص369، 369.
نبات أستب	الآستب العربي شقواصة بورد الحمار سطوبي القرغاز	ما بين الخضرة وأصهب اللون			أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق، ص-ص 81، 82.

ملحق رقم: 09

بعض النباتات التي استعملت كغذاء بديل زمن الأوبئة والمجاعات

اسم النبات	أسماء أخرى	شكل ولون ثمرتها	موطنه	فائدته	المصدر
نبات جميز	الرقع فيقوس التين الجبلي	ما بين الحمرة والسواد أحيانا	بلاد فارس واليمن وبلاد المغرب الإسلامي	نبات طبي وصيدلاني	أبو الخير الإشبيلي، المصدر السابق،م1، ص170./ ينظر: العمري، المصدر السابق، ج20، ص186.
عقار	عقار الناعمة	أخضر مائل للصفرة	بلاد المغرب الإسلامي الجبال المرتفعة	يحذر منه علماء النبات لما يحمل من سموم قاتلة	أبو الخير الإشبيلي، المصدر نفسه، م2، ص-ص444،443.
نبات النارنج		يتميز بأوراقه الخضراء		يعد من النباتات الطبية والصيدلانية	ابن البيطار، المصدر السابق، ج4، ص-ص 470، 471.

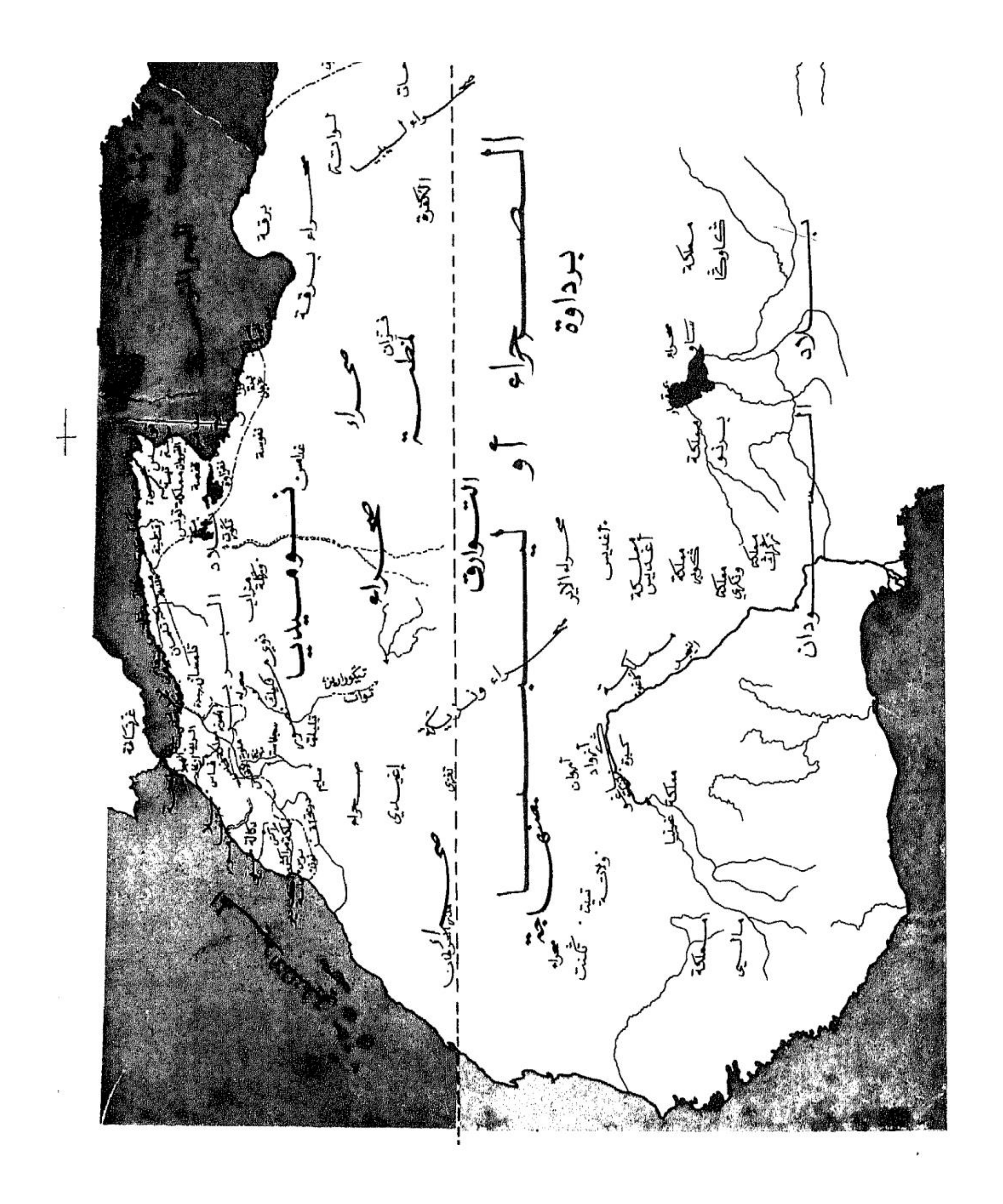
ملحق رقم:10 خريطة بلاد المغرب الإسلامي زمن الرحالة ابن بطوطة (تــ 779هـ)[1]



[1] – من وضعِ دكتور عبد الهادي التازي أثناء تحقيقه كتاب رحلة ابن بطوطة. **ينظر**: شمس الدين محمد الطنجي، المصدر السابق، ج1، ص 148.

ملحق رقم: 11

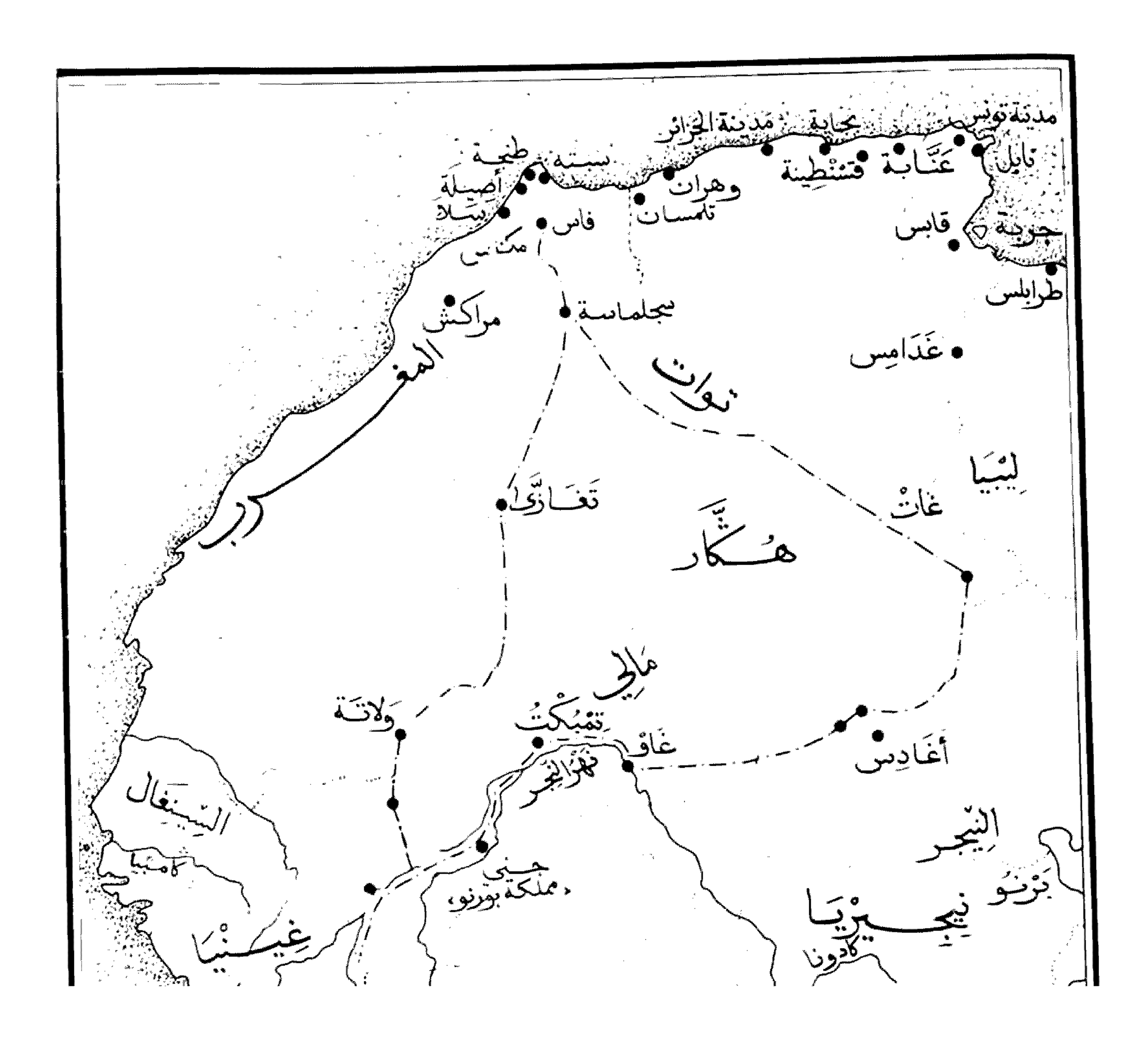
خريطة بلاد المغرب الإسلامي والمناطق المجاورة له زمن حسن الوزان (957هـ/1559م)[1]



[1] – خريطة مأخوذة من كتاب حسن الوزان حسب مشاهداته. **ينظر**: حسن الوزان، المصدر السابق، ج1، ص 387.

ملحق رقم: 12

خريطة لبلاد المغرب الإسلامي وبلاد السودان الغربي[1]



---

1 – – من وضع دكتور عبد الهادي التازي أثناء تحقيقه كتاب رحلة ابن بطوطة. شمس الدين محمد الطنجي، المصدر السابق، ج4، ص236.

قائمة المصادر والمراجع

*- **القرآن الكريم**، برواية ورش عن نافع.

قائمة المصادر و المراجع

1/-المصادر

أ/- المصادر المخطوطات

1 - تجيبي بن ليون، مخطوط إبداء الملاحة وإنهاء الرجاحة في أصول صناعة الفلاحة، مركز الأبحاث الإسباني.

2- المازوني أبو زكريا، الدرر المكنونة في نوازل مازونة، م1، رقم 1335، م2، رقم 1336، مخطوط المكتبة الوطنية، الجزائر.

3- المازوني موسى بن عيسى، صلحاء وادي شلف، نسخة مصورة من الخزانة العامة الرباط، رقم 52343.

4- المغيلي أبو العباس، تأليف في الطب، مخطوط المكتبة الوطنية الجزائر، تحت رقم 1767.

ب- المصادر المطبوعة

5- ابن الأحمر، تاريخ الدولة الزيانية بتلمسان، تح: هاني سلامة، ط1، مكتبة الثقافة الدينية، بورسعيد، 2000م.

6- ابن البصال إبراهيم، كتاب الفلاحة، تح: محمد عزيمان، تطوان، 1955م.

7- ابن البيطار ضياء الدين، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ج1، ج2، ج3، ج4، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1412هـ.

8- ابن الخطيب لسان الدين، مقنعة السائل عن المرض الهائل، منشورات معهد العلوم العربية الإسلامية، فرانكفوت، 1417هـ/ 1997م، مج 93.

9- ابن الغازي محمد، الروض الهتون في أخبار مكناسة الزيتون، تح: عبد الوهاب إبن منصور، ط2، المطبعة الملكية، الرباط، 1408هـ.

10- ابن الوليد ابن الأحمر، روضة النسرين في دولة بني مرين، تح: عبد الوهاب منصور، المطبعة الملكية، الرباط، 1423هـ.

11- ابن خلدون عبد الرحمن، ديوان المبتدأ و الخبر في تاريخ العرب و البربر ومن عاصرهم من ذوي شأن الأكبر، تح: سهيل زكار، ج6، ج7، بط، دار الفكر، بيروت، 1421هـ.

12- ابن خلدون عبد الرحمن، مقدمة ابن خلدون، ب ط، دار الهدى، عين مليلة، 2009م.

13- ابن خلدون يحي، بغية الرواد في ذكر ملوك بني عبد الواد، تح: عبد المجيد حجيات، ج1، ج2، عالم المعرفة لنشر وتوزيع، الجزائر، 2011م.

14- ابن خليل عبد الباسط، الروض الباسم في حوادث العمر والتراجم، تح : عمر عبد السلام الدمري، ط1، المكتبة العصرية، بيروت، 2014م.

15- ابن زهر عبد الملك، كتاب التيسير في المداوات والتدبير، تح: أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، 1971م.

16- ابن الزيات، التشوف إلى رجال التصوف، تح: أحمد توفيق، ط2، مطبعة لنجاح الجديدة، الرباط، 1997م.

17- ابن صاحب الصلاة عبد الملك، المن بالإمامة – تاريخ بلاد المغرب والأندلس في عهد الموحدين–، تح: عبد الهادي التازي، ط3، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1987م.

18- ابن عبد الرؤوف أحمد، ثلاثة رسائل في الحسبة، جمع بروفنصال، بط، ب دار نشر، القاهرة، 1955م.

19- ابن كثير إسماعيل، البداية والنهاية، ج4، ج7، ب ط، مكتبة المعارف، بيروت، 1410هـ.

20- ....تفسير بن كثير، تح: سامي بن محمد، ج3، ط1، دار طيبة للنشر، الرياض، 1418هـ.

21- ....تفسير القران العظيم، تح: سامي بن محمد، ج 4، ط1، دار طيبة للنشر والتوزيع، الرياض، 1418هـ.

22- ....مختصر تفسير ابن كثير، تح: محمد علي الصابوني، ج1، ج3، ط7، دار القرآن الكريم، بيروت، 1402هـ .

23- ابن ماجه أبي عبد الله، صحيح سنن ابن ماجه، تح: محمد الألباني، م2، ط1، مكتبة المعارف، الرياض، 1418هـ.

24- ابن مرزوق محمد، المسند الصحيح في مآثر ومحاسن مولانا أبي الحسن، تح: ماريا خيسوس بيغيرا، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1401هـ.

25- ....المناقب المرزوقية، تح: سلوى الزاهري، ط1، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء، 1429هـ.

26- ابن مريم محمد، البستان في ذكر الأولياء والعلماء بتلمسان، تح: محمد بن أبي شنب، ب ط، المطبعة الثعالبية، الجزائر، 1326هـ.

27- أبو الفداء عماد الدين، تقويم البلدان، تح: ماك كوكين ديسلان، ب ط، دار الصادر، بيروت، 1840م.

28- الإدريسي أبو عبد الله الشريف، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، م1، م2، ب ط، مكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، 1422هـ.

29- الإسرائيلي إسحاق بن سليمان، كتاب الأغذية والأدوية، تح: محمد الصبّاح، ط1، ج4، مؤسسة عز الدين للطباعة ونشر، بيروت، 1412هـ.

30- الإشبيلي أبو الخير، عمدة الطبيب في معرفة النبات، تح: محمد العربي الخطابي، م1، م2، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1995م.

31- الإشبيلي أبو زكريا يحي، كتاب الفلاحة الأندلسية، تح: على أرشيد محاسنة وآخرون، ج1، ج4، ج5، ط1، مطبعة الجامعة الأردنية، الأردن، 1433هـ.

32- الإصطخري أبو القاسم إبراهيم، المسالك والممالك، تح: محمد جابر، بط، دار القلم، القاهرة، ب ت.

33- الأفريقي محمد بن منظور، لسان العرب، ج 2، ج4، ج 5، ج8، ج 9، ج 10، ج 13، دار الصادر، بيروت، 1388هـ.

34- البخاري محمد بن إسماعيل، صحيح البخاري، ط1، دار ابن كثير لطباعة ونشر، دمشق، 1423هـ.

35- البكري أبو عبيد الله، المسالك والممالك، تح: أندريان فان ليوفن، ج2، ب ط، دار الغرب الإسلامي، 1992م.

36- التجاني أبو محمد، رحلة التجاني، تح: حسن حسني عبد الوهاب، الدار العربية للكتاب، ب ط، ليبيا- تونس، 1981م.

37- التجيبي ابن رزين، كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، طباعة وخدمات بهداشتي، إيران، 1388هـ.

38- التجيبي ابن عبدون، ثلاثة رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تح: ليفي بروفنسال، مطبعة المعهد الفرنسي للآثار الشرقية ، القاهرة، 1955م.

39- ترجمان عبد الله، تحفة الأريب في الرد على أهل الصليب، تح: محمود علي حماية، ط3، دار المعارف، القاهرة، 1992م.

40- التلمساني أبو إسحاق، اللمع في الفقه المالكي، تح: شريف المرسي، ط1، دار الآفاق العربية، القاهرة، 1432هـ.

41- التلمساني ابن صعد، روضة النسرين في التعريف بالأشياخ الأربعة المتأخرين، مراجعة وتحقيق: يحي بوعزيز، عالم المعرفة لنشر وتوزيع، الجزائر، 2009م.

42- التنسي محمد بن عبد الله، نظم الدرر والعقيان في بيان شرف بني زيان، تح: محمد بوعياد، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1405هـ.

43- الثعالبي عبد الملك، كتاب فقه اللغة وأسرار العربية، تح: ياسين الأيّوبي، ط2، المكتبة العصرية، بيروت، 1420هـ.

44- الجاحظ أبو عثمان، الحيوان، تح: عبد السلام محمد هارون، ج4، ط2، دار الفكر، مصر، 1375هـ.

45- ....كتاب التاج في أخلاق الملوك، تح: أحمد زكي باشا، ط1، المطبعة الأميرية، القاهرة، 1322هـ.

46- الجزنائي علي، جنى زهرة الآس في بناء مدينة فاس، تح: عبد الوهاب ابن منصور، ط2، المطبعة الملكية، الرباط، 1411هـ .

47- الجوزية ابن قيم، الطب النبوي، تح: عبد الغني عبد الخالق وآخرون، دار إحياء الكتب العربية، القاهرة، 1377هـ.

48- الجوهري إسماعيل بن حماد، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تح: أحمد عبد الغفور عَّطار، ج2، ج6، ط2، دار العلم للملايين، بيروت، 1399هـ.

49- الحفيد ابن رشد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، تح: محمد صبحي، ج2، ط1، مكتبة إبن تيمية، القاهرة، 1415هـ.

50- الحفيد ابن عبد ربه، كتاب الإستبصار في عجائب الأمصار، تح : سعد زغلول عبد الحميد، ب ط، دار النشر المغربية، الدار البيضاء، 1985م.

51- الحموي محمد بن علي، التاريخ المنصوري: تلخيص الكشف و البيان في حوادث الزمان، تح: أبو العيد دودو، بط، مطبعة الحجاز، دمشق، 1401هـ.

52- الحميري عبد المنعم، الروض المعطار في خبر الأقطار، تح: إحسان عباس، ط1، مكتبة لبنان، بيروت، 1975م.

53- الدار قطني ابن عمر، سنن الدار قطني، ج4، ط1، دار ابن حزم، بيروت، 1432هـ.

54- الدباغ عبد الرحمن، معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان، تح: محمد ماضور، ج3، ج4، ط2، المكتبة العتيقة، تونس، 1978م.

55- الذهبي الحافظ، العبر في خبر من غَبَر، تح: محمد سعيد، ج2، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت 1405هـ.

56- الرصاع محمد بن القاسم، الأجوبة التونسية على الأسئلة الغرناطية، تح: محمد حسن، ط1، دار المدار الإسلامي، بيروت، 2007م.

57- الزهري محمد بن أبي بكر، كتاب الجغرافيا، تح: محمد حاج صادق، بط، مكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، ب ت.

58- الساحلي أبو عبد الله، بغية السالك في أشرف المسالك، تح: عبد الرحيم العلمي، ج1، ج2، منشورات وزارة الاوقاف الإسلامية، المغرب، 1424هـ.

59- السيوطي جلال الدين، الأشباه والنظائر في قواعد وفروع فقه الشافعية، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 1403هـ.

60- الصومعي أحمد التادلي، كتاب المعزى في مناقب الشيخ أبي يعزى، تح: علي الجاوى، مطبعة المعارف الجديدة، الرباط، 1996م.

61- الطبري ابن جرير، تفسير الطبري، تح: عبد الله بن عبد المحسن التركي وآخرون، ج20، ط1، هجر لطباعة ونشر، القاهرة ، 1422هـ.

62- الطرطوشي ابن الوليد، سراج الملوك، المطبعة الجامعية تُورُونْتُو -TORONTO- 1977م.

63- الطنجي شمس الدين محمد، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار-رحلة ابن بطوطة-، تح: عبد الهادي التازي،ج1، ج4، أكادمية المملكة المغربية، الرباط، 1417هـ.

64- العبدري ابن الحاج، مدخل الشرع الشريف على المذاهب، ج2، ج3، دار التراث، القاهرة، ب ت.

65- العمري شهاب الدين، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تح: كمال سليمان الجبوري، ج 4، ج20، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، 2010م.

66- الغبريني أبو العباس، عنوان الدراية في من عرف من العلماء في المائة السابعة ببجاية، تح: رابح بونار، ب ط، شركة الوطنية لنشر وتوزيع، الجزائر، 1971.

67- الفاسي ابن ابي الزرع، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، دار المنصور لطباعة و الوراقة، الرباط، 1972م.

68- ....الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المرينية، دار المنصور لطباعة والوراقة، الرباط، 1392هـ.

69- الفراهيدي الخليل بن أحمد، العيـــن، تح: إبراهيم السمرائي وآخرون، ج1، دار ومكتبة الهلال، ب ت.

70- القرطبي محمد بن رشد، فتاوى ابن رشد، تح: المختار ابن طاهر التليلي، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1407هـ.

71- القزويني زكرياء بن محمد، أثار البلاد وأخبار العباد، دار الصادر، بيروت، ب ت.

72- القسنطيني ابن قنفذ، أنس الفقير وعز الحقير، تح: محمد الفاسي وآخرون، مطبعة أكدال، الرباط، 1965م.

73- ....الفارسية في مبادئ الدولة الحفصية، تح: عبد المجيد تركي، بط، الدار التونسية للنشر، تونس، 1968م.

74- القشيري أبو القاسم، الرسالة القشيرية في علم التصوف، تح: عبد الحليم محمود، ب ط، دار الشعب، القاهرة، 1989م.

75- المالكي أبو بكر، رياض النفوس في طبقات علماء القيروان وإفريقية، تح: بشير البكوش وآخرون، ج2، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1403هـ.

76- المراكشي ابن عذاري، البيان المغرب في إختصار أخبار ملوك الاندلس والمغرب، ج3، تح: بشار عواد معروف وآخرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، تونس، 1434هـ.

77- المراكشي بن عبد الملك، كتاب الذيل والتكملة لكتابي الموصول والصلة، م5، ط1، تح: إحسان عباس وآخرون، دار الغرب الإسلامي تونس، 2012م.

78- مسلم أبو الحسن، صحيح مسلم، تح: الفريابي، ط1، دار طيبة، الرياض، 1427هـ.

79- المغربي أبو الحسن ابن سعيد، كتاب الجغرافيا، تح: إسماعيل العربي، ط1، مكتب التجاري للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت، 1970م.

80- المقدسي محمد بن أحمد، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ط2، مطبعة بريل، ليدن، ب ت.

81- المقري أحمد، أزهار الرياض في أخبار عياض، ج1، تح: إبراهيم الأبياري وآخرون، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، 1358هـ.

82- المقريزي تقي الدين، خطط المقريزي، ج2، ط2، المكتبة الثقافية الدينية، القاهرة، 1987م.

83- الملقي ابن رضوان، الشهب اللامعة في السياسة النافعة، تح: علي سامي النشار، ط1، دار الثقافة، المغرب، 1404هـ.

84- مؤلف مجهول، زهر البستان في دولة بني زيان، تح : بوزيان الدراجي، ج2، مؤسسة بوزيان والنشر والتوزيع، الجزائر، 2013م.

85- مؤلف مجهول، كتاب الطبيخ في المغرب و الأندلس في عصر الموحدين، تح: أمبروزيو اويثى ميراندا، 1975م.

86- النصيبي ابن حوقل، كتاب صورة الأرض، ط1، دار مكتبة الحياة، بيروت، 1992م.

87- النميري ابن الحاج، فيض العباب وإفاضة القداح الآداب في الحركة السعيدة إلى قسنطينة والزاب، تح: محمد بن شقرون، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1990م.

88- الوزان حسن بن محمد، وصف إفريقيا، تر: محمد حجي وآخرون، ج1، ط2، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983م.

89- الونشريسي أبو العباس، المعيار المعرب وجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، تح: محمد حجي وآخرون، ج1، ج2، ج3، ج4، ج5، ج6، ج7، ج8، ج9، ج11، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1401هـ.

90- ياقوت الحموي، معجم البلدان، م1، م2، ب ط، دار الصادر، بيروت، 1397هـ.

ج- المراجع

1/- المراجع العربية:

91- أبو سمرا مروان، فرنان برودويل مؤرخ المتوسط والعالم المتوسطي، ب ط، ب ت.

92- أحمد موسى عز الدين، النشاط الإقتصادي في المغرب الإسلامي خلال القرن السادس هجري، ط1، دار الشروق، بيروت، 1403هـ.

93- الأهواني عبد العزيز، ألفاظ مغربية من كتاب اللخمي في لحن العامة، ج2، ب ط، ب ت.

94- بركات محمد، الزهاد والمتصوفة في بلاد المغرب والأندلس حتى القرن الخامس هجري، دار النهضة العربية، مطبعة جامعة القاهرة، 1993م.

95- بنحمادة سعيد، الماء والإنسان في الأندلس خلال القرن 7هـ - 8هـ/ 13م- 14م، ط1، دار الطليعة، بيروت، 2007م.

96- بوتشيش إبراهيم قادري، اسهامات في تاريخ الإقتصادي- الإجتماعي لمدينة مكناس خلال العصر الوسيط، المطبعة المحمدية، المغرب، 1998م.

97- ....ظاهرة الدين والسلف خلال العصر الوسيط، ط1، دار الطليعة، بيروت، 2006م.

98- ....مباحث في التاريخ الإجتماعي للمغرب والأندلس خلال العصر المرابطي، دار الطليع، ب ت.

99- بونابي طاهر، التصوف في الجزائر خلال القرنين 6 و 7 الهجريين/12 و 13 الميلاديين، بط، دار الهدى، عين مليلة، 2004م.

100- البياض عبد الهادي، أثر الكوارث الطبيعية في المجال الإقتصادي بالمغرب والأندلس، كتاب المجلة العربية، الرياض، 1434هـ.

101- .... الكوارث الطبيعية وأثرها في سلوك ودهنيات الإنسان في المغرب و الأندلس ق 6هـ – 8هـ، ط1، دار الطليعة لطباعة والنشر، بيروت، 2008م.

102- جودت عبد الكريم يوسف، الأوضاع الاقتصادية والإجتماعية في المغرب الأوسط خلال القرنين 3هـ–4 هـ، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1992م.

103- حبيدة محمد، المغرب النباتي:الزراعة والأغدية، منشورات ملتقى الطرق، الدار البيضاء،المغرب،2018 م.

104- حجي محمد وآخرون، معلمَة المغرب، ج2، مطابع سلا، المغرب، 1410هـ.

105- حسن علي حسن، الحضارة الإسلامية في المغرب الأندلس – عصر المرابطين و الموحدين–، ط1، مكتبة خانجي، مصر، 1980م.

106- الزحيلي وهبة، نظرية الضرورة الشرعية، ط4، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1405هـ.

107- الشريف محمد، سبتة الإسلامية دراسات في تاريخها الإقتصادي والإجتماعي– عصر الموحدين والمرينيين –، ط 2، الرباط، 1427هـ.

108- العبادي أحمد مختار، في تاريخ المغرب والأندلس، بط، دار النهضة العربية، بيروت، ب ت.

109- عبد الرحمن حميدة، أعلام الجغرافيين العرب ومقتطفات من آثارهم، ط1، دار الفكر، دمشق، 1416هـ.

110- عبد الرحمن بشير، اليهود في المغرب العربي -22هـ / 462هـ -، ط1، دار روتايرينت للطباعة، القاهرة، 2001م.

111- عزاوي أحمد، رسائل موحدية مجموعة جديدة، ج1، ط1، منشورات جامعة ابن طفيل،القنيطرة، 1995م.

112- العلوي حسن حافظ وأخرون، الفلاحة والتقنيات الفلاحية بالعالم الإسلامي العصر الوسيط، منشورات عكاظ، دار البيضاء، 2011م.

113- العمر فؤاد عبد الله، مقدمة في تاريخ الإقتصاد الإسلامي، ط1، مكتبة فهد الوطنية، جدة، 1424هـ.

114- فروخ عمر، تاريخ الحكم العربي، ب ط، منشورات المكتب التجاري، بيروت، 1962م.

115- فيلالي عبد العزيز، تلمسان في للعهد الزياني، ج1، ج2، المؤسسة الوطنية للفنون والطبع، الجزائر، 2002م.

116- المجدوب عبد الرحمن، ديوان عبد الرحمن المجدوب، ب ط، ب دار نشر، ب ت.

117- محسوب محمد صبري، وآخرون، الأخطار والكوارث الطبيعية الحدث والمواجهة معالجة الجغرافية، ط1، دار الفكر العربي، القاهرة، 1419هـ

118- محمد حسن، المدينة والبادية بإفريقيّة في العهد الحفصي، أوربيس لطباعة، تونس، 1999م.

119- مؤنس حسين، معالم تاريخ المغرب والأندلس، ط1، دار الرشاد، القاهرة، 1418هـ.

120- الميساوي سهام الدبّابي، مائدة إفريقية دراسة في ألوان الطعام، ط1، مطبعة المغرب لنشر، تونس، 2017.

121- النابلس عبد الغاني، علم الملاحة في علم الفلاحة، مطبعة نهج الصواب، دمشق، 1299هـ/1882م.

122- الناصري أبو العباس، كتاب الإستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى، ج2،ج3، تح: جعفر الناصري وآخرون، دار الكتاب، الدار البيضاء، 1418هـ.

123- نشاط مصطفى، السجن والسجناء نماذج من تاريخ المغرب الوسيط، مطابع أفريقيا الشرق، الدار البيضاء، 2012م.

124- نللي سلامة العامري، الولاية و المجتمع مساهمة في التاريخ الديني والاجتماعي لأفريقية في العهد الحفصي، ب ط، منشورات كلية الآداب بمنوبة، تونس، 2001م.

ب/- المراجع المعربة

125- بروديل فرنان، المتوسط والعالم المتوسطي في عهد فليب الثاني، تر: مروان أبي سمرة، ط1، دار المنتخب العربي، بيروت، 1413هـ.

126- جوزيه دي كاسترو، جغرافية الجوع، تر: زكي الرشيدي، تح: محمود موسى، ب ط، دار الهلال، ب ت.

127- روبار برنشفيك، تاريخ إفريقية في العهد الحفصي من القرن 13م إلى نهاية القرن 15م، تر: حمادي الساحلي، ج1، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1988م.

128- الزعفراني حاييم، يهود الأندلس والمغرب، ج2، تر: أحمد شحلان، مطبعة النجاح الجديدة، المغرب، 2000م.

129- لمرمول كربخان، إفريـــقيا، تر: عمد حجي وآخرون، ج1، بط، مكتبة المعارف، الرباط، 1404هـ.

130- ميشال سيباد و هنري غونال، الجـــوع، ط1، منشورات عويدات، بيروت، 1973م.

2/- المراجع باللغة الأجنبية:

131- Despois Jean, L'afrique Blanche Francaise -L'afrique du Nord-,T I, Presses Universitaires de France, paris, 1964.

132- Marin Manuela, Cuisine d’orient cuisine d’occident, Médiévales, 33, 1997.

133- Loubignac Victorien, Textes Arabes des Zaier, Transcription, Traduction, note et lexique,publications de Linstitut des Hautes Etudes Marocaines, Tome XLVI, Librairie.
134- Pierre Chaunu, L expansion europeenne du XIIIe au XV siecle, P.U.F, 2 e, 1983.
135- Ricard,P, Sucreries marocaine in Hesperis, 1927.

3/- الرسائل الجامعية:

136- الأعرج داودي، تطور الفلاحة في المغرب الأوسط مابين القرنين الثاني والسادس هجري (8-12م)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، جامعة تلمسان، 1437هـ-1438هـ.

137- بن مصطفى إدريس، العلاقات السياسية والاقتصادية لدول المغرب الإسلامي مع دول غرب أوروبا في الفترة (ق7هـ-10هـ/13م-16م)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والعلوم الإجتماعية، جامعة تلمسان، 1434هـ.

138- سياب خيرة، المياه ودورها الحضاري في بلاد المغرب الإسلامي(ق 7هـ-10هـ)، رسالة دكتوراه مرقونة، كلية العلوم الإنسانية والحضارة الإسلامية، وهران،1434هـ-1435هـ.

139- شريد حورية، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية نهاية العصر العثماني، ج1، رسالة دكتوراه مرقونة، معهد الآثار، جامعة الجزائر2، 2010م-2011م.

140- الطويل محمد، الفلاحة المغربية في العصر الوسيط، رسالة ماجستير مرقونة، كلية الآداب، الرباط، بت، ص 139.

141- كرير زينب عبد الله أحمد، أهل الذمة في العهد الحفصي (626هـ- 972هـ)، رسالة دكتوراه مرقونة، قسم التاريخ، جامعة الزقازيق، 2005م.

142- مزدور سمية، المجاعات والأوبئة في المغرب الأوسط 588هـ 927هـ/ 1192م-1520م، رسالة ماجستير مرقونة، جامعة قسنطينة، 1429هـ- 1430هـ.

4/- الدوريات والمجلات:

143- إبراهيم عبد الكريم، "مائدة الفقراء في – بر الهمامة – خلال النصف الأول من القرن 20م جدلية الخصب والجدب مقاربة أنثروبولوجية"، **مجلة الثقافة الشعبية**، ع: 29، المؤسسة العربية للطباعة والنشر، 2005م، البحرين.

144- يزاز محمد الأمين، "حول المجاعات والأوبئة بالمغرب خلال العصر الوسيط"، **مجلة كلية الآداب**، ع: 28، 1993م، الرباط.

145- بلاجي محمد، "أقنعة الطعام"، **مجلة أمل**، ع: 16، مطبعة النجاح الجديدة، 1999م، الدار البيضاء.

146- بلبشير عمر، "بعض المعطيات عن المحاصيل الزراعية والثروة الحيوانية في بلاد المغرب الأوسط – من خلال المصادر الجغرافية–"، **مجلة المواقف للبحوث والدراسات في المجتمع والتاريخ**، ع: 09، ب ت، مخبر البحوث الجامعية والإنسانية، معسكر.

147- بلعربي خالد، "المجاعات والأوبئة بتلمسان في العهد الزياني (698هـ - 845هـ/ 1299م – 1442م)"، **دورية كان التاريخية**، ع: 04، 2009م، الكويت.

148- بنحمادة سعيد، "الأغذية والمجتمع بالمغرب و الأندلس خلال العصر الوسيط – مدخل لدراسة العوائد والقيم–"، **مجلة شرفات**، ع: 77، منشورات الزمن، أكتوبر 2016م، سلا.

149- بوتشيش إبراهيم القادري وآخرون، "ثقافة الطعام وخطاباتها في زمن المجاعات: المغرب والأندلس من ق 6هـ حتى 8هـ / ق12م–14م نموذجا"، **مجلة عصور جديدة**، ع: 8/7، 2012م/2013م، دار القدس العربي للنشر والتوزيع، وهران.

150- بوشريط أمحمد، "الزراعة بالمغرب الأوسط الإمكانات والخصائص"، **مجلة الناصرية**، ع: 04، 2013/06/01، مخبر البحوث الجامعية والإنسانية، معسكر.

151- السمعلي خديجة، "الفكر الصوفي من خلال مناقب أبي سعيد الباجي"، **مؤسسة مؤمنون بلا حدود للدراسات والأبحاث**، ب ع، 2014/01/16م، الرباط.

152- الصافي محمد، "جوانب من التاريخ الإقتصادي لجنوب المغرب – مدينة نول لمطة نموذجا–"، **دورية كان التاريخية**، ع: 28، 1436هـ، الكويت.

153- العلام عز الدين، "الآداب السلطانية – دراسة في بنية وثوابت الخطاب السياسي"، **مجلة عالم_المعرفة**، ع: 324، 2006م، الكويت.

154- هشام فوزي عبد العزيز، "يهود الأندلس في ظل الحكم الإسلامي"، **مجلة الدراسات الأندلسية**، ع: 15، 1416م، المغاربية لنشر والتوزيع، تونس.

5/– الدوريات باللغة الأجنبية:

155- Colin,G..S,"Notes de dialectologie arabe, Etymologie Maghrebine II in Hésperis", année 1927, n°62.

156- Mohamed Oubahli,"Une histoire de pâte en Mediterranee Occidentale, Des pâtes Arabo-Berberes et leur diffusion en europe latine au Moyen-age Manger au Maghreb Horirons Maghrebins", **Presses Universitaires du Mirall**,Toulouse, nº55, 2006.

157- Natalie Butler, "7 avantages de l'eau de concombre: rester hydraté et en bonne santé", consulté le 24-12-2017. Édité.

158- Nathanaël Pingault, "Nutrition and food systems", Rome, September 2017.

159- Rosenberg, "cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc –XV/XVIIIe siècle" – Annales, E.S.C, 35 année, n 34, Mai-Aout 1980.

الفهـــــــارس

فهرس الآيات

فهرس الأحاديث

فهارس الأماكن والحواضر

أ

ا

أ

ب

ت

ث

ج

ح

د

ر

س

ش

ط

غ

ف

ق

ل

م

ن

فهرس الأعلام

أ

ب

ح

خ

س

ع

ق

م

ي

فهرس المحتويات